



АДМИНИСТРАЦИЯ ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЩЕДРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН ШЕЛКОВСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН АДМИНИСТРАЦИ
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЙУКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ
“НОВОЩЕДРИНСКИ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА”

366111 ЧР Шелковской р-н ст. Ново-Щедринская ул.Ленина,57 тел. 8(963) 982-64-79 newshedrin@mail.ru <https://newshed.educhr.ru>

Протокол № 6

по итогам проведения родительского контроля за организацией горячего
питания

Дата проведения проверки: 17.02.2025 г.

Время: 09:30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение
гигиенических требований для работников столовой.

Мы члены комиссии родительского контроля по питанию в составе:

1. Колуева Седа Абзоевна – председатель комиссии, заместитель
директора по ВР
2. Эскиева Т.Б. – социальный педагог школы
3. Эльдарханова П.М.. – председатель родительского комитета школы
4. Висаева Т.А. – представитель родительской общественности 6 класса
5. Гагатлаева М.В.- представитель родительской общественности 3 класса

составили настоящий протокол в том, что 17 февраля 2025 года
родительским контролем была проведена проверка организации качества
питания в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии

с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
 - Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
 - В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
 - Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
 - Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
 - Для мытья рук установлены умывальные раковины.
 - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь).
 - К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
 - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
 - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
 - Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Вывод: в МБОУ «Новошедринская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Колуева С. А. _____
2. Эскиева Т.Б. _____
3. Эльдарханова П.М. _____
4. Висаева Т.А. _____
5. Гагатлаева М.В. _____