

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная школа-интернат
для детей с задержкой психического развития»
(ГБОУ «С(к)ОШИ для детей с ЗПР»)

Нохчийн Республикын дешаран а, Илманан а министерство
Пачхьалкхан бюджетан йукъардешаран учреждени
«Сица кхиарехь тӀаьхьадисна бераш нисдан лерина йолу
йукъардешаран школа-интернат»

ПРОТОКОЛ

16 сентября 2025 г.

№ 1

г. Грозный

**родительского контроля
за организацией горячего
питания**

дата проверки: 16.09.2025

время проверки: 10:00 час

цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение
гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

- Председатель комиссии – Башаева А.С. – заместитель директора по УР;
- Члены комиссии:
- Батыжева З.С. – заместитель директора по ВР,
- Хаджиева Х.Н. – председатель родительского комитета,
- Ахметова Р.Р. – представитель родительской общественности,
- Чечеев А.М. – представитель родительской общественности.

Составили настоящий протокол в том, что 16.09.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

4. Организация питания: педагоги, сопровождающие детей в столовую: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук при

входе в столовую имеются раковины с жидким мылом и сушкамми. В кабинетах используют дез. средства.

5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню-требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества имеются.

Выводы:

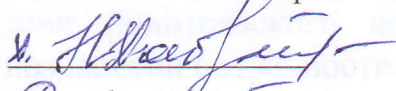
Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Рекомендации:

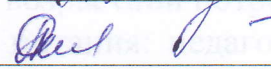
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

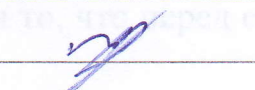
Хаджиева Х.Н.



Ахметова Р.Р.



Чечеев А.М.



**форма оценочного листа
организации процесса питания в школе**

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

№	Вопросы	Да/нет
1	Имеется в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные недели	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Подписи

председ. ком.	Алексей	Баширов А.С.
члены ком.	Б.	Баттжиев З.С.
	И. И. Мауфеев	Жаджиев Х.Н.
	Иван	Хасеенов Р.Р.
	В.	Черев Д.М.

АКТ №

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от « 16 » 09 2025 г.

Комиссия в составе:

Баимова Аиша Саймиевна
Баиматова Зинара Сулеймоновна
Хаджиева Тамиланте Нурмидиновна
Ахмедова Тиминал Тимуровна
Чечев Ази Муратович

составила настоящий акт в том, что « 16 » 09 2025 г. в ГОБУ «С(к)ОШИ
для детей с ЗПР» была проведена проверка качества питания в столовой

Время проверки: 12.30 мин. (перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствующим
Весовое соответствие блюд	соответствующим
Вкусовые качества готового блюда	соответствующим
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствующим

Организация питания:

Блюда соответствуют утвержденному
меню. По срокам хранения,
завтрак не нарушен. Вкусовые качества
достоверно высоки, качество соответ-
ствует предъявляемым требованиям.

Предложения:

1. Проводить далее беседы о полезном
2. питании.
- 3.

Члены комиссии

С актом комиссии ознакомлены

Баимова А.С.
Баиматова
Хаджиева - Хаджиева А.Н.
Чечев А.М.
Ахмедова Р.Р.