

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 30
г. Южно-Сахалинска

693021, Сахалинская обл., г. Южно-Сахалинск, пл. р-н Луговое, ул. Дружбы, 71

ИНН: 6501103223; КПП: 650101001; ОГРН: 1026500539691; тел: 8(4242) 79-93-97, эл. почта: yusgo.mbousosh.30@sakhalin.gov.ru

ПРОТОКОЛ № 1
Работы родительского контроля

от 30.09.2024 г.

Присутствовали:

Председатель – Волостникова Э.Ю. заместитель директора по УВР;
Секретарь – Рак М.А.-ответственный за организацию школьного питания в МАОУ
СОШ №30 г. Южно-Сахалинска;
Член бракеражной комиссии – Безрукова Н.И.
Родители: Лунина А.В, Карпенко А.А.

Цель родительского контроля: ознакомить обучающихся МАОУ СОШ №30 г. Южно –
Сахалинска и их родителей (законных представителей) с рационами школьного
питания, популяризация здорового питания, привитие у детей культуры питания в
местах общепита.

С 02.09.2024 по 30.09.2024 года в школьной столовой МАОУ СОШ №30 г. Южно –
Сахалинска прошли Дни родительского контроля. Данные мероприятия
направлены на улучшение качества питания обучающихся, соблюдение
санитарных правил работниками столовой и ознакомить родителей обучающихся с
блюдами (размер порций, вкусовые качества, температурный режим), которые
представлены в меню (питание в МАОУ СОШ №30 г. Южно – Сахалинска,
поставщик услуг ООО «АЛЛЕГРА»).

Каждый член родительского контроля записывал свое мнение в «Акт посещения
пищеблока членом совета общественного контроля по питанию» установленного
образца. В обработку было принято – 3 акта посещения пищеблока. Итоги работы
родительского контроля отражены в приложенных актах.

Принято решение:

1. Принять к сведению предложения родительского контроля по организации
школьного питания.
2. Результаты родительского контроля обсудить с поставщиком услуг и разместить на
официальном сайте школы.
3. Продолжить работу по формированию культуры здорового питания в МАОУ СОШ
№30 г. Южно – Сахалинска

Председатель комиссии:

Секретарь



Э.Ю. Волостникова

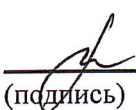
М.А. Рак

Акт № 1 посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

«13» 09 2024 г. Ф.И.О. Лукина Анна Витальевна

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно
1.	Соблюдения графика питания обучающихся	+	
2.	Наличие ежедневного меню, утверждённого директором школы, в обеденном зале	+	
3.	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4.	Органолептическая оценка приготовленных блюд	+	
5.	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6.	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7.	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8.	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене	+	
9.	Соблюдение пищевого режима	+	
10.	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	+	

Пожелания: Побольше собственной выпечки


(подпись)

Лукина Анна Витальевна
Ф.И.О.

Акт № 4 посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

«16» 09 2024 г. Ф.И.О. Карнино Анастасия Андреевна

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно
1.	Соблюдения графика питания обучающихся	+	
2.	Наличие ежедневного меню, утверждённого директором школы, в обеденном зале	+	
3.	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4.	Органолептическая оценка приготовленных блюд	+	
5.	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6.	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7.	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8.	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене	+	
9.	Соблюдение питьевого режима	+	
10.	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	+	

Пожелания:

Карнино
(подпись)


Карнино Анастасия Андреевна
Ф.И.О.

Акт № 3 посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

«15» 09 2024 г. Ф.И.О. Лукина АВ

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно
1.	Соблюдения графика питания обучающихся	+	
2.	Наличие ежедневного меню, утверждённого директором школы, в обеденном зале	+	
3.	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4.	Органолептическая оценка приготовленных блюд	+	
5.	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6.	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7.	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8.	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене	+	
9.	Соблюдение питьевого режима	+	
10.	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	+	

Пожелания: Спасибо за всё, очень ребенок доволен.

 Лукина Анна Витальевна

(подпись)

Ф.И.О.