

**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 № 8
Работы родительского контроля**

от 30.04.2025 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;
Родители: Друсолевич К.О., Лунина А.В., Щербакова И.Н.

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 общественных местах.

С 07.04.2025 по 30.04.2025 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 были приняты – 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

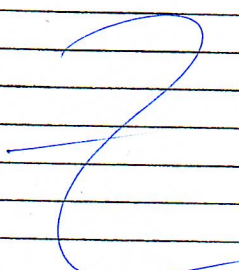
М.А. Рак

Акт № 1 посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

« 9 » 04 2025 г. Ф.И.О. Дружковская Кристина Романовна

№	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:



(подпись)

Ф.И.О.

Дружковская К.О.

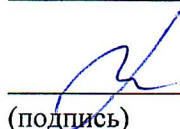
Акт № 1 посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

«21» 04 2025 г. Ф.И.О. Лукина Анна Викторовна

№	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:

Благодарим за хорошие обслуживание и вкусно выпечку и жареное мясо по субботам


(подпись)

Лукина Анна Викторовна
Ф.И.О.

Акт № 3 посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

«18» 04 2025 г. Ф.И.О. Щедрякова Юлия Николаевна

№	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:

Щ
(подпись)

Щедрякова Ю.Н.
Ф.И.О.