

Протокол рейда о проведении рейда Родительского Совета по проверке внешнего вида и состояния учебников.

Дата проведения: 16 мая 2023 года.

Цель рейда: научить ребят правильному и бережному отношению к библиотечным учебникам. А также следить за своим внешним видом и носить форму согласно Уставу школы.

Проверку проводили члены родительского комитета:

Соболева М.Ю. *МЮ*

Осипова Л.А. *Л.А.*

Дунаева В.Н. *В.Н.*

Проверялось наличие учебников на уроке, наличие обложки, а также внешний вид учебников. Рейд проводился с 1 по 9 классы.

Наиболее бережное обращение с учебниками было отмечено в младших классах. Так же порадовал внешний вид младшего и среднего звена учащихся.

Анализируя итоги рейда, хотелось бы обратить внимание учителей на внешний вид учащихся старших классов (по возможности проведена беседа с родителями учеников). 1 ученик из 9 класса и 1 ученик из 6Б класса не имели школьной формы. Требование к одежде ребенка простое - одежда должна быть опрятной, аккуратной и близка к школьной форме, т.е. иметь классический офисный вид.

По наличию обложек и внешнего вида учебников так же отмечались нарушения. 4Б класс- 2 учащихся без обложек, 5Б класс-1 учащийся, 6А класс- 3 учащихся, 7 класс-3 учащихся, 9 класс-2 ученика.

**Чек-лист**  
**(Родительский контроль за организацией**  
**школьного питания)**

«16 мая 2023 г.

Комиссия в составе:

1. *Сорокина М.И.*
2. *Осиня*
3. *Дуничева В.И.*

Была проведена проверка организации питания в столовые школы № 5 по адресу: ул. Советская, 39

Время проверки: 8.20

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

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Проводится ли уборка столов после каждого приема пищи	✓	
8	В меню отсутствуют повторы блюд	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	
13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие журналов и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

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

ДОПОЛНЕНИЯ

(замечания): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Орлова

Комиссия:

Орлова  
Орлова  
Орлова