

## Протокол №3

### проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

**Дата проверки:** 17.12.2024г.

**Время проверки:** 11:00 ч. , 12:35 ч.

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

#### **Родительский контроль в составе:**

1. Калоева Ж.В. – ответственный по питанию
2. Ляхова А.Н. – представитель родительской общественности, 2а класс
3. Ковалева Т.В. – представитель родительской общественности, 2а класс
4. Войкина О.Т. – представитель родительской общественности, 2а класс
5. Шарошкина А.П. представитель родительской общественности, 3а класс
6. Губина А.Н. представитель родительской общественности, 3а класс

Составили настоящий протокол в том, что 17.12. 2024 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 членам комиссии порций. 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: у входа в столовую стоят дежурные учителя, классные руководители контролируют мытьё рук перед едой. Для мытья рук имеется 6 раковин с теплой водой, с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
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 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 (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

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

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

**Выводы:**

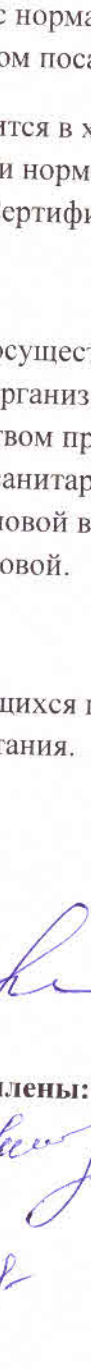
Питание обучающихся МБОУ СОШ ст. Павлодольской осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических 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.

Кашева М.В. - 

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

Махова А.И. - 

Шокаева Т.В. - 

Ройкина О.Т. - 

Шаромжева А.В. - 

Лубина А.И. - 