

Протокол
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы в Отделении ст.Павлодольской комиссией
родительского контроля

Дата проверки: 12.03.2025г.

Время проверки: 09:45 ч.

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

Родительский контроль в составе:

1. Боева Т.В. – ответственный по питанию;
2. Белоусова А.В. – представитель родительской общественности, 9 класс;
3. Савкина М.А. – председатель общешкольного родительского комитета;
4. Мещерякова Д.Э – представитель родительской общественности, 6 класс

составили настоящий протокол в том, что 05.03.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам обучающихся, завтрак нравится детям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя, классные руководители контролируют мытьё рук перед едой. Для мытья рук имеются две раковины с теплой водой, с жидким мылом.
4. Посадочных мест детям хватает.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Выводы:

1. Питание обучающихся Отделения ООШ МБОУ СОШ ст. Павлодольской осуществляется в соответствии с нормативными требованиями, а также на основании меню, утвержденного директором школы.
2. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм в столовой, за посещаемостью обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.
3. В столовой вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
4. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
5. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденная комната обеспечена достаточным количеством посадочных мест.

Предложения и рекомендации:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании, о культуре поведения в столовой.
2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе троих человек с протоколом ознакомлены:

1. Белоусова А.В. – представитель родительской общественности, 9 класс-
2. Савкина М.А. – председатель общешкольного родительского комитета-
3. Мещерякова Д.Э – представитель родительской общественности, 6 класс-

Дата: 03.03.2023г.

Время: 09:45 ч.

Цель: информировать родителей о блюде, утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский комитет в составе:

1. Босая Л.В. – ответственный за питание;
2. Белоусова А.В. – представитель родительской общественности, 9 класс;
3. Савкина М.А. – председатель общешкольного родительского комитета;
4. Мещерякова Д.Э – представитель родительской общественности, 6 класс.

В ходе заседания протокол в том, что 03.03.2023 года родительский комитет был проинформирован о блюде, утвержденном меню, в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам обучающихся, завтрак нравится детям.
2. Члены родительского комитета отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя, классные руководители, которые контролируют мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются диспенсеры с теплой водой, с жидким мылом.
4. Посадочных мест детям хватает.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маска, перчатки, шапка).

Выводы:

1. Питание обучающихся Отделением ООП МБОУ СОШ ст. Павлодольской осуществляется в соответствии с нормативными требованиями, а также на основании меню, утвержденного директором школы.
2. Администрация школы организует административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм в столовой, за посещаемостью обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.
3. В столовой вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
4. Прием обучающихся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
5. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Обеденная комната обеспечена достаточным количеством посадочных мест.

Предложения и рекомендации:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании, о культуре поведения в столовой.
2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.