

## Протокол № 3

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

Дата проверки: 12.09.2024

Время проверки: 10:00

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

#### Родительский контроль в составе:

1. Винокурова Е.И. – ответственный за организацию питания

2. Чкасова Н.В. - родитель обучающегося 1 класса

3. Вилова О.Н. - родитель обучающегося 6 класса

Составили настоящий протокол в том, что 12.09.2024 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 педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с жидким мылом. Имеется рециркулятор.

5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

#### Предложения:

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

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного 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) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню - требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

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

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

**Выводы:**

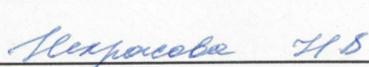
Питание обучающихся МКОУ «СОШ №13» ИМОСК осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических 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.

**Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:**

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_