

Протокол № 2

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

Дата проверки: 22 января 2025г.

Время проверки: 11 ч. 15 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Алексеева А.В. – педагог-организатор;
2. Полякова О.В. – председатель родительского комитета;
3. Корнева Ю.А. - член родительского комитета;
4. Эльке В.А. - член родительского комитета.

Составили настоящий протокол в том, что 22 января 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед детям понравился.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительные, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 3 раковина с жидким мылом. В столовой используют дез. средства. Имеется одноразовые бумажные полотенца.

Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного 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 в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Внешний вид обеденного зала удовлетворителен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

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

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «СОШ с. Молчановка ПМО 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.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

Алексеева А.В.



Полякова О.В.



Корнева Ю.А.



Эльке В.А.

