

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2» г. Усинска

Протокол 7

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

Дата проверки: 27.04.2024г.

Время проверки: 12-00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, технологии приготовления блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся. Оценка состояния обеденного зала и посуды.

Родительский контроль в составе:

1. Нелина Т.В.– родитель 5 «А» класса;;
 2. Седова Е.Н. родитель 5 «А» класса;
 3. Новоселова М.Ю.- родитель 6 «Б» класса;
- составили настоящий протокол в том, что 27 апреля 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено дегустация членами комиссии порций и контрольное взвешивание отходов за поток питания детей. 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: в столовой присутствует дежурный администратор: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок. Имеется возможность продезинфицировать руки у раковин и непосредственно в обеденном зале.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Столовая обеспечена новой мебелью в обеденном зале (столы лавки).
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

7. Наличие продуктов для приготовления соответствует срокам годности, места хранения овощей и сыпучих продуктов оборудованы термометром, температура складских помещений соответствует требованиям на сопроводительных документах к продуктам.
8. Комиссией были осмотрены места размещения чистой посуды на раздаче, и моечный цех: на раздаче выставлена чистая, посуда без сколов и трещин. Столовые приборы в достаточном количестве, чистые, сухие размещены в специальных контейнерах. Цех мойки посуды обеспечен достаточным количеством моечных ванн после которых посуда подвергается обработке в специальной моечной машине. Место хранения чистой посуды оборудовано металлическими шкафами и стеллажами для всех видов посуды и оборудования.

ВЫВОД: Организация питания соответствует требованиям.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании и культуре поведения в школьной столовой.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Нелина Т.В. – родитель 5 «А» класса;



Седова Е.Н. родитель 5 «А» класса;



Новоселова М.Ю. – родитель 6 «Б» класса

