

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

Протокол 6

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

Дата проверки: 29.02.2024г.

Время проверки: 11-50 час.

Цель проверки: Выполнение правил личной гигиены перед и после приема пищи посетителями столовой. Соответствие блюд утвержденному меню, технологии приготовления блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов. Оценка состояния обеденного зала и посуды.

**Родительский контроль в составе:**

1. Нелина Т.В. - родитель 5 «А» класса;
2. Прокопенко Д.Е. – родитель 11 «А» класса
3. Новоселова М.Ю.- родитель 6 «Б» класса
4. Кызьюров Д.Л. – родитель 6 «Б» класса

составили настоящий протокол в том, что 29 февраля 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Для мытья рук имеются 8 раковин и 4 электросушилки. Имеется возможность продезинфицировать руки у раковин и непосредственно в обеденном зале.
3. Меню вывешено в общий зал, соответствует примерному двухнедельному, и фактически приготовленным блюдам.
4. Организация питания: в столовой присутствует дежурный администратор и дежурные учителя на входе и в зале.
5. Времени для получения блюд всем посетителям достаточно.
6. Посадочных мест для детей достаточно. Продолжительности перемены достаточно для полноценного приема пищи.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
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.

9. В складских помещениях соблюдается температурный режим для хранения овощей.
10. Проведена дегустация блюд 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. Количество отходов соответствует нормативным требованиям.

**ВЫВОД:** Организация питания соответствует требованиям.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Необходимо провести беседу с детьми о правилах безопасного поведения и при входе в столовую.
2. Предложить родителям, проводить дома беседы о правилах личной гигиены перед и после приема пищи, культуре поведения в школьной столовой.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Нелина Т.В. - родитель 5 «А» класса;

Прокопенко Д.Е. – родитель 11 «А» класса

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

Кызыуров Д.Л. – родитель 6 «Б» класса

