

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

Протокол 11

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

Дата проверки: 26.02.2025г.

Время проверки: 10.15 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 6 «А» класса;
2. Коровина В.А.- родитель 1 «А» класса
3. Белугина А.А. – родитель 4 «Б» класса

составили настоящий протокол в том, что 26 февраля 2025 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. Раковины обеспечены жидким мылом в достаточном количестве. Имеется возможность продезинфицировать руки у раковин и непосредственно в обеденном зале.
3. В обеденном зале расположен, рециркулятор (кварцевая лампа) для обеззараживания воздуха в рабочем режиме разрешенный для работы в присутствии людей.
4. Меню вывешено в общий зал, соответствует примерному двухнедельному, и фактически приготовленным блюдам.
5. Порции соответствуют весовой граммовке. Контрольные блюда выставлены на витрину. Готовые горячие блюда до момента раздачи располагаются на мармитах, что предотвращает остывание перед подачей.
6. Организация питания: в столовой присутствует дежурный администратор и дежурные учителя на входе и в зале. Регулируют потоки движения при входе и выходе. Внутри обеденного зала.
7. Времени для получения блюд всем посетителям достаточно.

8. Посадочных мест для детей достаточно. Продолжительности перемены достаточно для полноценного приема пищи.
9. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, одеты в специализированную одежду, волосы прибраны под головной убор.
10. На раздаче выставлена чистая, посуда без сколов и трещин. Столовые приборы в достаточном количестве, чистые, сухие размещены в специальных контейнерах.
11. После приема пищи проведена влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезинфицирующего средства. Из маркированных емкостей.
12. Со слов учеников вкусовые качества блюд соответствуют заявленным требованиям.
13. Проведена дегустация блюд членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Температура первых и вторых блюд соответствует норме.

**ВЫВОД:** Организация питания соответствует требованиям.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ

1. Необходимо провести мероприятия с детьми о правилах безопасного поведения при входе в столовую.
2. Предложить родителям, проводить дома беседы о правилах личной гигиены перед и после приема пищи, культуре поведения в школьной столовой.
3. Предложить родителям, чтобы проводили беседы о правильном питании, о полезных продуктах, которые необходимы для роста и развития детей.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Нелина Т.В. - родитель 6 «А» класса;

Коровина В.А. - родитель 1 «А» класса

Белугина А.А. – родитель 4 «Б» класса