Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Колодинская основная школа

Протокол 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы

комиссией родительского контроля

Дата проверки: 27.09.2023 г.

Время проверки: 09-50 час.

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

 **Родительский контроль в составе:**

1. Воздвиженская Н.Г;
2. Барсукова Е.А
3. Шипунова Т.М

составили настоящий протокол в том, что 27 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой и рассмотрены следующие вопросы:

- наличие Положения о родительском контроле и утверждённого графика контроля (в том числе на сайте ОО);

- наличие утверждённого двухнедельного меню на 2023 год и опубликование ежедневного меню в папке «Food» на сайте ОО;

- температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся;

- процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. (**Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из
расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = \_\_\_\_\_\_% не «съедаемости» блюд (определяется визуально)),** в данном случае процент съедаемости составляет 100% и учащиеся берут добавку.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами 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, а так же температура подачи готовых блюд готова к подаче в соответствии с режимом питания обучающихся.( **В** **соответствии** **с** требованиями п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации **питания** **обучающихся** в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" горячие **блюда** (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь **температуру** не ниже 75°С, вторые **блюда** и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С).
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким  мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
8. На сайте ОО вся необходимая информация размещена.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Воздвиженская Н.Г

2. Барсукова Е.А.

3. Шипунова Т.М.