

Протокол 1

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

Дата проверки: 27.12.2022 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. Соколова Е.А;
2. Барсукова Е.А
3. Шипунова Т.М

составили настоящий протокол в том, что 27 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой и рассмотрены следующие вопросы:

- наличие Положения о родительском контроле и утвержденного графика контроля (в том числе на сайте ОО);
- наличие утвержденного двухнедельного меню на 2022 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°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C).
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. Соколова Е.А.

2. Барсукова Е.А.

3. Шипунова Т.М.

Соколова
Барсукова
Шипунова