

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

Протокол 5

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

Дата проверки: 31.01.2024г.

Время проверки: 11-30 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. Седова Е.Н. родитель 5 «А» класса;
2. Прокопенко Д.Е. – родитель 11 «А» класса
3. Новоселова М.Ю.- родитель 6 «Б» класса
4. Кызыуров Д.Л.- родитель 6 «Б» класса

составили настоящий протокол в том, что 31 января 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

8. В складских помещениях соблюдается температурный режим для хранения овощей.
9. 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:

Седова Е.Н. 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

Седова

Прокопенко

Новоселова

Кызыуров

[подпись]