## Протокол №8

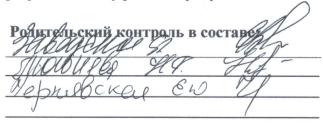
## проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

**Дата проверки:** 05.04.2024 г.

Время проверки: 9-40 (завтрак 5-11 классов)

Цель проверки: соответствие продукции буфета школьной столовой перечню

разрешенной буфетной продукции в школьной столовой.



составили настоящий протокол в том, что 5 апреля 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой и буфета.

## В ходе проверки установлено:

- 1. Санитарное состояние буфета удовлетворительное.
- 2. Имеется прейскурант продукции.
- 3. В буфете чисто, после каждой перемены происходит влажная уборка зала и буфета.
- 4. Сотрудник в униформе, перчатках.
- 5. На каждой продукции размещен ценник.
- 6. В буфете не реализуется запрещенная продукция.
- 7. Вся выпечка находится в индивидуальном пакете.
- 8. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 9. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- 10. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные дети.
- 11. У буфета за порядком следит дежурный педагог
- 12. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
- 13. Обучающиеся берут подносы на линии раздачи и получают горячее питание.
- 14. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1. Отметить улучшение внешнего вида зала, жалюзи на окнах сделали зал более теплым и домашним.
- 2. Расширить ассортимент в буфете, добавить фрукты.
- 3. Продолжить работу по привитию навыков здорового питания.

У	детей	
4.	Включать в каждую повестку родинельски	х собраний вопрос о здоровом питании.
1.	ottolle Clark St. VIII	
2	Charles HI Gil	
2.	Mala Con	
٥.	reprisource co	