

## Протокол №6

### проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова» комиссией родительского контроля

**Дата проверки:** 19.02.2025 г

**Цель проверки:** эстетическое оформление обеденного зала, публикации на официальном сайте раздела «Горячее питание», соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся,

#### **Родительский контроль в составе:**

1. Чернявская Е.Ю.. – ответственный за организацию питания
2. Лысак Е.В. – медицинский работник
3. Федченко Е.А. – представитель родительской общественности, 6-А класс
4. Гнилицкая Т.Г. – представитель родительской общественности, 6-Б класс

Составили настоящий протокол в том, что 19.02 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

#### **В ходе проверки установлено:**

1. Перед обеденным залом расположены стенды с информацией о правильном питании.
2. Перед входом в обеденный зал расположены информационный стенд о правилах гигиены
3. Перед входом в обеденный зал расположены умывальники, горячая вода, мыло, электрический полотенцесушитель
4. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
5. На входе стоят дежурные обучающиеся, в зале дежурный учитель
6. На официальном сайте во вкладке питание размещен раздел «Горячее питание», где размещены все документы по организации питания: Положения, приказы, меню (основное двухнедельное и ежедневное), акты проверок родительского контроля, фото проверок.
7. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.
8. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
9. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
10. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
11. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
12. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
13. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.
14. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
15. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

16. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
17. В зале имеется рециркулятор
18. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

**Предложения:**

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

**Выводы:**

Питание обучающихся МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

**Рекомендации:**

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания
2. Классным руководителям на постоянно проводить информационно-разъяснительную работу о пользе правильного питания

**Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:**

Чернявская Е.Ю. \_\_\_\_\_

Лысак Л.В. \_\_\_\_\_

Федченко Е.А. \_\_\_\_\_

Гнилицкая Т.Г. \_\_\_\_\_

Таранец Л.А. \_\_\_\_\_