

Протокол №8

по итогам проведения родительского контроля организации питания в
МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова».

Дата: 18.04.2025

Время: 09.40

Цель проверки: выполнение требований к организации питания в школе, разрешенная буфетная продукция в школьной столовой, культура приема пищи обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Чернявская Е.Ю.. – ответственный за организацию питания

2. Лысак Е.В. – медицинский работник

3. Миганкова С.В.

4. Евсегенев С.А.

5. Исидорет Д.С.

6. Кашуба Е.О.

Составили настоящий протокол в том, что 18.04. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
2. в наличии график дежурства учителей и администрации;
3. санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
4. все сотрудники пищеблока в униформе;
5. пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
6. составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
7. организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
8. в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
9. питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с СанПиНами.
10. Перед обеденным залом расположены стенды с информацией о правильном питании.
11. Перед входом в обеденный зал расположены информационный стенд о правилах гигиены
12. Перед входом в обеденный зал расположены умывальники, горячая вода, мыло, электрический полотенцесушитель
13. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
14. На входе стоят дежурные обучающиеся, в зале дежурный учитель
15. 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.
16. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

17. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
18. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
19. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
20. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
21. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
22. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.
23. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
24. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
25. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
26. В зале имеется рециркулятор
27. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
28. Не все дети моют руки перед входом в столовую
29. За столом правила поведения не соблюдаются в части просмотра контента в телефоне во время еды.
30. не все дети культурно себя ведут в очереди в школьный буфет

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Напоминать детям о необходимости мыть руки перед едой.
3. Проводить беседы о правилах приёма пищи, поведения в столовой и за столом.

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

Школьный совет с протоколом ознакомлены в составе:

Чернявская Е.Ю. _____

Лысак Л.В. _____

Витанкова Р.В. _____

Евгений С.Ф. _____

Щецинет Р.С. _____