

## Протокол №9

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

Дата: 06.05.2025

Время: 10.45

### Цель проверки:

- выполнение требований к организации питания в школе, разрешенная буфетная продукция в школьной столовой, культура приема пищи обучающихся.
- Анализ результатов проверок организации питания учащихся.
- Обсуждение выявленных нарушений и предложений по улучшению.
- Заключение и рекомендации по итогам проверок.

### Родительский контроль в составе:

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

2. Лысак Е.В. – медицинский работник

3. Катеринишко О.В.

4. Ковалева Е.В.

5. Кривенкова И.В.

6. \_\_\_\_\_

Составили настоящий протокол в том, что 06.05.2025 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 СаНиНами.
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
31. Ответственный за организацию питания школы представила отчет о состоянии школьного питания.
32. Родительский комитет отметил сильные стороны организации питания, а также предложили изучить успешные программы по улучшению питания
33. Были заслушаны мнения медицинского работника о соблюдении санитарных норм, качестве продуктов и сбалансированности меню.
34. Технолог организатора питания ответила на вопросы, связанные с поставками, разнообразием блюд и нормативными требованиями.

#### **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
3. Провести дополнительный опрос среди учащихся и родителей для уточнения предпочтений.
4. Рассмотреть возможность включения новых полезных блюд в рацион.
5. Усилить информирование родителей о принципах организации питания.
6. Изучить успешные программы по улучшению питания

**Школьный совет с протоколом ознакомлены в составе:**

Чернявская Е.Ю. \_\_\_\_\_

Лысак Л.В. \_\_\_\_\_

Катеринско О.В. \_\_\_\_\_

Зриванова Л.В. \_\_\_\_\_

Ковалева Я.В. \_\_\_\_\_

