

## Протокол №2

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

Дата проверки: 16.12.2024 г.

Время проверки: 10:10 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Дудкина Л.В. – ответственный за организацию питания
2. Бочкарева Т.Н. – представитель родительской общественности, 4 класс
3. Спичак Л.А. – представитель родительской общественности, 6 класс

составили настоящий протокол о том, что 16.12. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено следующее:

питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Ежедневное меню, утвержденное директором, с указанием наименования блюд и выхода продуктов размещается на информационном стенде в зале столовой. Отбор суточной пробы осуществляет повар столовой. Суточные пробы хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Для питания учащихся используется посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества – имеются.

Анализ актов реализации и меню-требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы обрабатываются специально выделенной ветошью.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися и их родителями по формированию навыков и культуры здорового питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

Дудкина Л.В.

Бочкарева Т.В.

Спичак Л.А.

