

Протокол № 4

проверки организации в школьной столовой МБОУ «Оскольская ООШ» горячего питания обучающихся комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.01.2025 г.

Время проверки: 9:45 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований работниками столовой, соблюдение санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемость учащимися столовой

Родительский контроль в составе:

1. Очкасова И.А. – ответственный за организацию питания
2. Сайфуллаева С.Г. – представитель родительской общественности, 3 класс
3. Шурупова Н.К. – представитель родительской общественности, 6 класс

Составили настоящий протокол в том, что 20.01. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили:
 - что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
 - порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 3 раковины с жидким мылом. В столовой используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
4. Детей в столовую сопровождают классные руководители.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (имеются маски, перчатки, чепцы).
6. В столовой вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов, имеются стенды о правильном питании, эстетично оформленные. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
7. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. 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.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Оскольская ООШ» приготовление пищи, закладка продуктов, выхода готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемость учащимися столовой проводится в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендации:

1.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

Очкасова И.А.

Сайфуллаева С.Г.

Шурупова Н.К.

