

## Протокол № 2

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

**Дата проверки:** 15.10.2024 г.

**Время проверки:** 10:00 час

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

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

1. Очкасова И.А. – ответственный за организацию питания
2. Волошина И.Н. – представитель родительской общественности, 4 класс
3. Абдуллаева З.К. – представитель родительской общественности, 5 класс

Составили настоящий протокол в том, что 15.10. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

### **В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. 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.
5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.(маски, перчатки, чепцы).

### **Предложения:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о здоровой и полезной пище.
6. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

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.

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.

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

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» приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимся столовой в соответствии с установленным графиком питания.

**Рекомендации:**

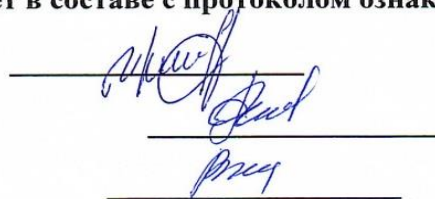
1.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

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

Очкасова И.А.

Абдуллаева З.К.

Волошина И.Н.



Three handwritten signatures in blue ink are positioned over three horizontal lines. The first signature is the most legible, appearing to be 'И.А. Очкасова'. The second signature is less legible, and the third is also less legible.