

Протокол №3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ «Чумайская СОШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15.02.2024г.

Время проверки: 11:00 час

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

Родительский контроль в составе:

-Афониная Г.С., зам.директора по ВР – председатель комиссии,

-Тропина Н.С., председатель общешкольного родительского комитета, член комиссии,

-Ткачева С.А., член общешкольного родительского комитета, член комиссии,

-Рагозина В.А., уполномоченный по правам участников образовательного процесса, член комиссии,

-Чунарева Д.В., председатель ПК, член комиссии.

Составили настоящий протокол в том, что 15.02. 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, обед 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 4 раковины с жидким мылом. Перед входом в столовую установлен дозатор с дез. средством.

Имеется рециркулятор.

5. Посадочных мест детям хватает.

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

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Питание осуществляется на основании примерного 20-дневного меню, согласованного директором школы, утвержденного директором МАУ «Школьное питание».

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Отпуск учащимся питания (обед и полдник) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

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 «Чумайская СОШ» 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.

Комиссия Родительский контроль:

Афони́на Г.С. – председатель комиссии _____
Тропи́на Н.С. – председатель общешкольного родительского комитета _____