

**Протокол №2**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы**  
**комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 20.09.2024 г.

Время проверки: 9.45 (большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

Ревина О.И. – председатель комиссии

Сотникова С.А. – член комиссии

Фурсова Г.В – член комиссии

составили настоящий протокол в том, что 20.09.2024 г. 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. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, используют дез. средства.
4. В обеденном зале стол накрыт для обучающегося, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Повар соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маска, перчатки, чепец).

**Предложения:**

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

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. 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 по классам 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, приготовленные на молоке 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 МКОУ СОШ № 16 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.

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

Ревина О.И

Ревина

Сотникова С.А

Сотникова

Фурсова Г.В

Фурсова