

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

**Дата проверки:** 17.10.2024г.

**Время проверки:** 12:00 час

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Холодкова М.В. – ответственный за организацию питания;
2. Загородникова У.Г.– представитель родительской общественности, -1,6 класс;
3. Гончарова И.П.. – представитель родительской общественности, 7 класс;

Составили настоящий протокол в том, что 03.10. 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, 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 1 раковина с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест (30) 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 полезном правильном питании.

Питание осуществляется на основании примерного меню, утвержденного директором школы, согласовано с Роспотребнадзором.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Отпуск учащимся питания (обед) в столовой осуществляется по классам 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. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован.

**Выводы:**

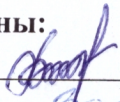
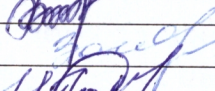
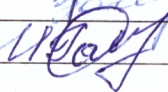
Питание обучающихся МКОУ «ООШ№16 п.Селивановка» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических 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:**

  
\_\_\_\_\_ Холодкова М.В.  
  
\_\_\_\_\_ Загородникова У.Г.  
  
\_\_\_\_\_ Гончарова И.П.