

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п.Октябрьский
Балашовского района Саратовской области»**

Протокол № 1

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

Дата проверки: 27.09.2023г.

Время проверки: 10-50 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1.Старцева Любовь Григорьевна - ответственный за организацию питания

2.Горбунова Светлана Александровна - представитель родительской общественности 1, 2 класса

3.Сердобинцева Елизавета Сергеевна - представитель родительской общественности 9 класса

составили настоящий протокол в том, что 27 сентября 2023 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.В рекреации у столовой оформлен стенд «Организация питания», где находится вся информация: приказ на организацию питания и утверждённый список учащихся, график приёма пищи, график дежурства учителей, ежедневное меню и другое.

3.Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

4.Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

5.Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

9. С целью контроля по соблюдению технологического контроля приготовления отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

10. Запрещённые продукты в питании детей не употребляются.

11. В помещении для приёма пищи не обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.

12. Помещение и посуда после приёма пищи тщательно моются в соответствии с требованиями СанПИНа.

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

С протоколом комиссии ознакомлена: ЛГ повар Афанасьева Л.Г.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Горбунова С. А. Горб

Сердобинцева Е.С. Серд

Старцева Л. Г. Стар