

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

**Протокол № 5**

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

Дата проверки: 27.01.2023 г.

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 Татьяна Николаевна - представитель родительской общественности 6 класса
3. Яковлева Ольга Владимировна - представитель родительской общественности 9,10 класса
4. Яшина Вера Александровна - представитель родительской общественности 2, 7 класса


составили настоящий протокол в том, что 27 января 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 обнаружались 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:  повар Афанасьева Л.Г.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Горбунова Татьяна Николаевна 

Яковлева Ольга Владимировна 

Яшина Вера Александровна 

Старцева Любовь Григорьевна 