

ПРОТОКОЛ №

Родительского контроля за организацией горячего питания МБОУ «Куйбышевская СОШ им. Хрусталёва Н.Т.»

от « 03 » февраль 2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

№	Вопрос для контроля	Да	Нет
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да	
2	Вывешено ли цикличное меню на сайте школы?	Да	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да	
5	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да	
7	Выявляются ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?	Да	
8	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	Да	
9	Качественна ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да	
10	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		нет
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
13	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		нет
14	Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует требованиям? (наличие перчаток, головных уборов, масок)	Да	

Выводы комиссии:

1. Питание обучающихся 1-4 классов осуществляется на бесплатной основе.
2. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы)
3. Нарушения в зале столовой не выявлено.
4. Столовые приборы чистые и целостные.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов. По школе утвержден график дежурства учителей в столовой и график питания учащихся, приказ о бракеражной комиссии в наличии. Уборка обеденного зала проводится регулярно. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой приготовленной партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей, присутствуют классные руководители и дежурный администратор.

5. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
6. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
7. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение.
8. Столы в обеденном зале новые, чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
9. Все классные руководители сопровождают свои классы.
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, головные уборы).