

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ялтинская гимназия имени А.П. Чехова» муниципального образования
городской округ Ялта Республики Крым
(МБОУ «Ялтинская гимназия им. А.П. Чехова»)**

ПРОТОКОЛ № 3

Проверки организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Ялтинская гимназия
им. А.П. Чехова» комиссией родительского контроля

Дата проверки: 12.02.2025 год

Время проверки: 13.25, обед

Цель проверки:

1. Проверка организации питания в школе.
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
4. Соблюдение норм СанПиНа.
5. Контроль за качеством питания.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания.
2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ «Ялтинская гимназия им. А.П. Чехова»:

а) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация проверки весов;
б) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;
в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематическое проведение мероприятий по дезинфекции;

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников:

- организован и соблюдается питьевой режим;
- создана бракеражная комиссия, которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляется контрольное взвешивание порций.

В ходе посещения родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.

4. В МБОУ «Ялтинская гимназия им. А.П. Чехова» в полном объеме соблюдается СанПиН;
 - имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;
 - систематически ведется: журнал здоровья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «питание».

Выводы:

Все установленные требования по организации качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Ответственный за организацию питания

Родители:

Чуриченко Н. В.
Дюкина Т. В.
Тимова О. В.