

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Запрудненский комплекс школа-сад
имени героя Советского Союза М. Р. Константинова » г. Алушта

Протокол №__1__
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся начальной школы и обучающихся льготной категории

Дата проверки: ____31.____01.____2025г.

Время проверки: __12:00__ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Федюшина С.И. – председатель родительского комитета

Романовой Ю.А. – представитель общешкольного родительского комитета

Тохтамыш И.В. - представитель родительского комитета

составили настоящий протокол в том, что 31.01.2025 года родительским
контролем была проведена проверка организации качества питания в
школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Возможность получать горячее питание предоставлена на 100 % учащимся 1-4 классов (горячие завтраки) и учащимся льготной категории 1-9 классов (горячие завтраки и обеды).

Горячими завтраками обеспечены 40 учащихся 1-4 классов;

Горячими завтраками обеспечены 17 учащихся 5-9 классов льготных категорий;

Горячими обедами обеспечены 32 учащихся 1-9 классов льготных категорий.

Горячими обедами обеспечены 29 учащихся 1-9 классов за счет родительских средств.

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. В школьной столовой имеются весы для контрольного взвешивания и контрольные порции. .

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям и технологии приготовления. Перловая крупа в Рассольнике была мягкая, овощи сохранили форму нарезки. Картофель и говядина в блюде «Жаркое по-домашнему» также были мягкими, протушенными и соответствовали описанию готового блюда в технологической карте.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей, дети практически съели свои порции полностью. На вопрос комиссии понравился ли им обед, дети ответили утвердительно.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя: обращают внимание на порядок посещения столовой (вначале заходят учащиеся начальной школы, а затем старшей) и на то, чтобы перед едой дети мыли руки. Для мытья рук имеются 2 раковины и дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец, используют дез. средства для обработки рук.

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

6. В наличии имеется примерное двухнедельного меню.

7. Вывешивается утвержденное ежедневное меню.

8. Наличие документов, подтверждающих качество продуктов (сертификатов, качественных удостоверений, журнала бракеража сырой продукции) имеется.

9. Регулярно, согласно графику, проводятся влажная уборка и проветривание помещения.

10. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

11. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также термометрию. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Еду раздают в одноразовых перчатках.

12. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды

13. Все классные руководители сопровождают свои классы.

14. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы), имеют допуск к раздаче пищи и свежий профосмотр.

15. Ежедневное меню блюд с готовым выход висит в школьной столовой при входе. Меню заверено директором.

Выводы и ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании. Ввести в рацион детей тушеную капусту, рыбу и печень.
2. В основном организация питания в МБОУ «Запрудненский комплекс школа-сад имени героя Советского Союза М.Р. Константинова» города Алушты осуществляется согласно требованиям СанПиН.
3. Не допускать приема пищи учащимися без соблюдения правил личной гигиены.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Ищенко И.В. – и. о. директора

Тюрина Т.Н. - повар 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Романова Ю.А. 

2. Тохтамыш И.В. 

3. Федюшина С.И. 