

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа п. Бурный им. П.В. Волоха»

Протокол 4

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

Дата проверки: 05.12.2024 г.

Время проверки: 10-15 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие рациона питания согласно утвержденному меню.

**Родительский контроль в составе:**

1. Главинская И.Х. - представитель родительского контроля, 2 класс
2. Воробьева В.К.- представитель родительского контроля, 3 класс
3. Коблова Н.В.- представитель родительского контроля, 4 класс
- 4.Новикова Е.В.- представитель родительского контроля, 6 класс
- 5.Воробьева О.М.- представитель родительского контроля, 7 класс
- 6.Юфанина А.А.- представитель родительского контроля, 10 класс
- 7.Зиброва В.В.- председатель родительского контроля, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 05 декабря 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

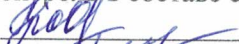
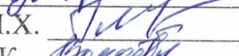

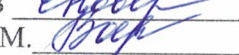
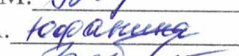

В ходе проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 05 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** В МОУ «СОШ п.Бурный» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлена: зав. производством Черникова И.С.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Коблова Н.В. 
2. Главинская И.Х. 
3. Воробьева В.К. 
4. Новикова Е.В. 
5. Воробьева О.М. 
6. Юфанина А.А. 
7. Зиброва В.В. 