

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №5**

**Протокол №2**

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

**Дата: проверки:** 12.10.2023г

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Филатовой Н. А. – ответственный за организацию питания
2. Турчиной Т. Б – представитель родительской общественности.
3. Прядкина Л.А. – представитель родительской общественности.

Составили настоящий протокол в том, что 12.10. 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители отметили, качество приготовления блюд соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом.
5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.(маски, перчатки, чепцы).

**Предложения:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.


Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества имеются.

**Рекомендации:**

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

Турчина Т. Б. 

Прядкина Л. А. 

Ответственные по питанию :

Филатова Н. А. 