

Протокол 3
проверки организации горячего питания для обучающихся МКОУ «Бутиковская СОШ»
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.11.2024 г.

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

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

Родительский контроль в составе:

1. Савушкина Алла Олеговна - ответственный за организацию питания
2. Закирова Ирина Алексеевна - представитель родительской общественности, 7 классы
3. Эфендиева Татьяна Викторовна - представитель родительской общественности, 5 и 8 классы
4. Лавренова Наталья Валерьевна - представитель родительской общественности, 9 «б» класс

составили настоящий протокол в том, что 14 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МКОУ «Бутиковская СОШ» следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области в г. Алексине» о качестве предоставляемых обедов и завтраков, двухнедельное сезонное меню, ежедневное меню, фото готового блюда.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии кнелей рыбных.
- При взвешивании 3 порций котлет из курицы полученная масса равнялась 276 г, что соответствует норме (выход готовой порции голени – 90г).
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи трёх сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят столы накрываются в строго определенное время. Учащиеся 5-11 классов накрывают себе столы самостоятельно.
- Технологическое оборудование работает и находится в исправном состоянии.




Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена :



повар Сербина М.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Савушкина Алла Олеговна _____ 
2. Закирова Ирина Алексеевна _____ 
3. Эфендиева Татьяна Викторовна _____ 
4. Лавренова Наталья Валерьевна- _____ 