

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа с. Малиновка  
Протокол № 6

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников

Дата проведения проверки: 29.03.2024 г.

Время проверки: 12-20 час (большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Авдеева Т. Е. – социальный педагог, ответственный за организацию питания
2. Шедько И.Л. – зав. хозяйством, председатель комиссии, представитель родительской общественности
3. Безрукова Н.В. - представитель родительской общественности, 8 класс
4. Евстегнеева С.В. - представитель родительской общественности, д/г

составили настоящий протокол о том, что 29.03.2024 года Комиссий по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников (Комиссия) была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. В присутствии персонала столовой проведено контрольное взвешивание порций салата: 2 порции салата. Недовеса порций не выявлено.
2. Блюда соответствуют утвержденному меню, температура подачи блюд соответствует норме.
3. Санитарно- техническое состояние производственных помещений хорошее, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Уборочный инвентарь промаркирован, храниться отдельно.
4. Столовой посуды и приборов достаточное количество, недостаточно металлических кастрюль.
5. Дети, в основном, съели завтрак полностью, замечаний по поводу качества еды не отмечено.
6. Питьевой режим организован.
7. Организация питания: педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются две раковины с жидким мылом и антибактериальным средством. Сушат руки при помощи электросушилок.
8. В обеденном зале каждый стол накрыт на четверых обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, всем хватает посадочных мест.
9. Все классные руководители сопровождают свои классы.
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
11. Объем пищевых отходов после приема пищи составляет менее 30 %

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Рекомендовать классным руководителям провести с родителями беседу на тему «Здоровое питание. Профилактика заболеваний ЖКТ».

С протоколом комиссии ознакомлена: начальник хозяйственного отдела Голянова О.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Авдеева Т.Е.  
Шедько И.Л.

Безрукова Н.В.  
Евстегнеева С.В.