

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа с. Малиновка  
Протокол № 7

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

Дата проведения проверки: 26.04.2024 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;
3. Безрукова Н.В. - представитель родительской общественности, 8 класс;
4. Иванушкина Е.И. – воспитатель д/г;
5. Иванова И.Г. – заместитель директора по УВР

составили настоящий протокол о том, что 26.04.2024 года Комиссией 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.  
Иванушкина Е.И.

Иванова И.Г.



Протокол № 7  
заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации: 26 апреля 2024 г 11:00 мин.

Персональный состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

Председатель ДК: Авдеева Т.Е., социальный педагог

Члены комиссии:

Евстегнеева С.В., член родительской общественности;


Безрукова Н.В., член родительской общественности

Цель дегустации: Проведение дегустации готовых блюд, ознакомление обучающихся МКОУ СОШ с. Малиновка и их родителей (законных представителей) с результатами проверки оценки качества готовых блюд школьной столовой и рационом школьного питания, пропаганда здорового питания, привития детям культуры питания в местах общественного питания.

Каждый член дегустационной комиссии записал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. Качество приготовленных блюд было оценено по внешнему виду и вкусу. В обработку было принято 2 листа. Итоги работы комиссии, отображены в итоговом дегустационном листе. Оценка произведена по 5 –ти бальной системе общим количеством баллов. На момент дегустации замечаний выявлено не было.

Принято решение:

1. Ознакомить с результатами проверки всех участников дегустационной комиссии и выставить информацию на сайт школы.
2. Продолжить работу по контролю и формированию культуры здорового питания обучающихся в ОУ.

Председатель ДК Авдеева Т.Е. 

Члены комиссии:

Безрукова Н.В. 

Евстегнеева С.В. 