

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИСЕТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИСЕТСКОГО РАЙОНА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
(МАОУ Исетская СОШ № 1)

Протокол 1

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

Дата проверки: 22.09.2023г.

Время проверки: 08-40 час.-9.40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, соблюдение предписания главного государственного санитарного врача по Тюменской области о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 31.08.2023 № 2848, информации Роспотребнадзора по Тюменской области о «предприятиях призраках», осуществляющих производство пищевой продукции от 13.09.2023 №72-00-02/03-11582-2023.

Родительский контроль в составе:

1. Гожко Ольга Павловна – директор, ответственный за организацию питания,
2. Емельянова Ольга Сергеевна - ответственный за организацию питания, ответственный за размещение меню на сайте школы,
3. Кононова Елена Федоровна - представитель родительской общественности, 6 класс,
4. Сорокина Юлия Александровна - представитель родительской общественности, 6 класс,

составили настоящий протокол в том, что 22 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Во время первой перемены в столовой питались обучающиеся первых классов. Далее – завтракали 2,3,4 классы. При входе в столовую, отмечено, что дети под контролем классных руководителей присаживаются за обеденные столы, предварительно помыв руки. Созданы все благоприятные условия для приема пищи, все условия для мытья, дезинфекции и сушки рук. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом, рядом с которыми размещены инструкции по обработке и мытью рук. Сушат руки при помощи электросушилок. Накрыванием на столы и уборкой занимаются дежурные. Столы чистые, нет остатков пищи, крошек как на столах, так и под ними.

1. Блюда соответствуют примерному 20-ти дневному меню, утвержденному ежедневному меню, которые размещены в удобном для чтения месте.
2. Посуда и столовые приборы чистые, не имеют царапин, сколов и трещин. Блюда, подаваемые детям, теплые, соответствуют требованиям к температуре горячих блюд.
3. Контроль за готовой продукцией осуществляет медсестра вместе с членами бракеражной комиссии. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.
4. Члены комиссии ознакомились с условиями хранения молочных продуктов, проверили срок их годности, целостность упаковок. Все сроки годности действительны для продукции без нарушений целостности упаковки или тары.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

6. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

7. Соблюдаются предписания главного государственного санитарного врача по Тюменской области о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

- проводятся еженедельная генеральная уборка всех помещений школы, включая пищеблок, с применением моющих и дезинфицирующих средств (журнал генеральных уборок);

- усилен дезинфекционный режим (влажные уборки с использованием дезинфицирующих средств, проветривание столовой, использование оборудования для обеззараживания воздуха, использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой (маски, перчатки), проведение дезинфекции столовой посуды и столовых приборов.

8. Организация питания:

- помещения для приема пищи содержатся в чистоте. Уборка проводится регулярно.

- в обеденном зале каждый стол накрыт для 6 обучающихся, посадочных мест детям хватает.

- все классные руководители сопровождают свои классы.

5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

(маски, перчатки, чепцы).

Члены комиссии ознакомили зав.столовой с информацией Роспотребнадзора по Тюменской области о «предприятиях призраках», осуществляющих производство пищевой продукции и установили, что указанная продукция не используется при организации питания детей в школьной столовой.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гожко Ольга Павловна _____ *О.П.Г.*
2. Емельянова Ольга Сергеевна _____ *О.С.Е.*
3. Кононова Елена Федоровна _____ *Е.Ф.К.*
4. Сорокина Юлия Александровна _____ *Ю.А.С.*