

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

Протокол 3

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

Дата проверки: 23.11.2023г.

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.

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 23 ноября 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. Отмечено, что не все учащиеся осознают важность данной процедуры (мытьё рук, обработка антисептиком), классным руководителям приходится тщательно контролировать. Созданы все благоприятные условия для приема пищи, все условия для мытья, дезинфекции и сушки рук. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мыло, 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 на 23.11.2023, 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. Проведены 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. 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.

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

Рекомендовано: продолжить просветительскую работу по привитию обучающимся гигиенических навыков. Рекомендовать родителям проводить воспитательную работу с детьми по данному вопросу.

С протоколом комиссии ознакомлена:



зав. столовой Якимова О.А.

Члены комиссии:

1. Гожко Ольга Павловна _____ 

2. Емельянова Ольга Сергеевна _____ 

3. Кононова Елена Федоровна _____ 

4. Сорокина Юлия Александровна _____