

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

Протокол 5

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

Дата проверки: 26.01.2024г.

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 26 января 2024 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 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 26.01.2024, 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. Проведены контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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

6. 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.

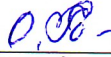

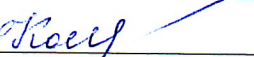
-все классные руководители сопровождают свои классы.

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 \_\_\_\_\_