

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

Протокол 10

проверки организации в школьной столовой горячего питания для воспитанников лагеря  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.06.2024г.

Время проверки: 09-00 час. -9.30 час.

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 13 июня 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют примерному 15-ти дневному меню, утвержденному ежедневному меню, которое размещено в удобном для чтения месте.

По опросам обучающихся завтрак нравится детям.

2. 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.

3. Члены комиссии ознакомились с условиями хранения молочных, мясных продуктов, яиц, овощей, проверили срок их годности, целостность упаковок.

Все сроки годности действительны для продукции без нарушений целостности упаковки или тары. Овощи сортируются, со следами гнили не обнаружены.

4. Проведено 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.

-у входа в столовую воспитатели обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мыло. Сушат руки при помощи электросушилок.

-все воспитатели сопровождают свои отряды.

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

(маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

зав. столовой Якимова О.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гожко Ольга Павловна

2. Емельянова Ольга Сергеевна

3. Кононова Елена Федоровна

4. Сорокина Юлия Александровна