

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Белева Тульской области

Протокол 1

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

Дата проверки: 21.09.2022 г.

Время проверки: 11-00 час. (3 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Семёнова Антонина Борисовна – директор школы

1. Тиганова Елена Вячеславовна- ответственный за организацию питания

2. Гришечко Ирина Анатольевна – учитель начальных классов

3. Усова Светлана Николаевна- председатель родительского комитета, 9 класс

4. Шульгина Ольга Сергеевна- представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 21 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
4	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
6	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		✓
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
9	Обнаружилась ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Выводы:

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-5 классов и детей из многодетных семей 6 – 9 классов. Утвержден директором школы график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители и дежурный учитель: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. В обеденном зале каждый стол

