

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

Протокол 4

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

Дата проверки: 25.12.2024 г.

Время проверки: 10-05 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №3» г. Белева Тульской области. Условия хранения продуктов питания. Утилизация отходов.

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, 11 класс

4. Шульгина Ольга Сергеевна- представитель родительской общественности, 6 класс

составили настоящий протокол в том, что 25 декабря 2024 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:

Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов соблюдаются. Сроки годности соответствуют.

Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции с соблюдением требований санитарных правил по каждому виду.

Сырые и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах, оборудованные стеллажами.

Складские помещения оборудованы термометрами.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи. Банки с пробой сохраняются в течении 48 часов. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи /завтрак, обед, полдник/. Дата отбора.


Соблюдается рецептура по закладке и технологии приготовления в соответствии с технологическими картами.

Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему. Кухонная посуда, столы, технологическое оборудование промаркировано и используется по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра /специальная тара с крышками, очистка которых производится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием учащихся 1-11 классов.

Председатель комиссии:  А.Б. Семенова

С протоколом комиссии ознакомлена:  повар Н.И. Левочкина

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Тиганова Елена Вячеславовна
2. Гришечко Ирина Анатольевна
3. Усова Светлана Николаевна-
4. Шульгина Ольга Сергеевна

