МБОУ «СОШ с.Новая Ивановка Калининского района Саратовской области»

Протокол №4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы

комиссией родительского контроля

Дата проверки:23.01. 2025 г.

Время проверки: 11-00 час.

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

**Родительский контроль в составе:**

1.Пахомова Светлана Викторовна- ответственный за организацию питания

2.Пискарева Ульяна Игоревна - представитель родительской общественности, 6 класс

3.Касумова Асият Рабадановна – представитель родительской общественности, 9 класс

составили настоящий протокол в том, что 23 января 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1.На информационном стенде представлена полная информация об организации питания (ежедневное меню, десятидневное меню, график посещения столовой ).

|  |
| --- |
|  |
| 2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала. Обеденная мебель без видимых повреждений. Посуда без сколов. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи с использованием моющих средств. Обеденные столы чистые. | |

3.Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед вкусный.

4. При дегустации член комиссии отметил, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит( борщ, макаронные изделия, котлета мясная, зеленый горошек, компот из свежих яблок)..

5.В ходе контрольного взвешивания и измерения температуры блюд, члены комиссии родительского контроля отметили, что вес порций и температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте и возрастной потребности детей.

6. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким  мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства. Обучающиеся пользуются созданными условиями.

7. В обеденном зале уютно, чисто, светло. Столы накрыты для каждого класса, посадочных мест детям хватает .

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Провести мониторинг горячего питания. Выяснить гастрономические пристрастия учащихся.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Пахомова Светлана Викторовна

2.Пискарева Ульяна Игоревна

3. Касумова Асият Рабадановна