Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа с.Новая Ивановка Калининского района Саратовской области»

Протокол № 6

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы

комиссией родительского контроля

Дата проверки:14.03. 2025 г.

Время проверки: 10.50 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.Музыка Альбина Михайловна - представитель родительской общественности,4 класс

составили настоящий протокол в том, что 14 марта 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 и другая полезная информация).

|  |
| --- |
|  |
| 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.

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 полотенец, используют дез. средства. Обучающиеся пользуются созданными условиями.

7. В обеденном зале уютно, чисто, светло. Столы накрыты для каждого класса, посадочных мест детям хватает (50 мест).

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

2. Активизировать работу родительского контроля.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Пахомова С.В.

2.Пискарева У.И.

3.Музыка А.М.