

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Плахинская основная общеобразовательная школа им. А. В. Александрова»
муниципального образования – Захаровский муниципальный район
Рязанской области

Протокол 12
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 29.01.2024 г.

Время проверки: 11-45 час. (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Шипилова Татьяна Михайловна- ответственный за организацию питания
2. Конорова Валентина Николаевна – председатель профсоюзного комитета
3. Чумакова Надежда Николаевна – член родительского комитета
4. Татьянкина Ирина Викторовна - член родительского комитета

составили настоящий протокол в том, что 29 января 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

проверочный лист родительского контроля

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?
- Все ли дети моют руки перед едой?
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?
- Все ли дети едят сидя?
- Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?
- Есть ли замечания по чистоте посуды?
- Есть ли замечания по чистоте столов?
- Есть ли замечания к сервировке столов?
- Теплые ли блюда выдаются детям?
- участвуют ли дети в накрывании на столы?
- Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед детям нравится.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 7 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все дети успевают поест за перемену.
6. По санитарному состоянию пищеблока замечаний нет.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
(перчатки, чепцы)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена :

Повар: Жигарева Жигарева Н.П.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Конорова Валентина Николаевна Конорова
2. Шипилова Татьяна Михайловна Шипилова
3. Чумакова Надежда Николаевна Чумакова
4. Татьянкина Ирина Викторовна Татьянкина