

## Протокол

## Родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 10.11.2022г.

Время проверки: 09:30 час.

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

Родительский контроль в составе:

1 Ивницкая Т.Н. – председатель комиссии.

2. Горбатюк Л.В. – мед. работник.

3. Кашина Н.О. – представитель родительской общественности.

4. Пидорич Е.С. – представитель родительской общественности.

5. Федорова В.М. – представитель родительской общественности.

| №  | Вопрос                                                   | Да | Нет |
|----|----------------------------------------------------------|----|-----|
| 1  | Наличия мыла для мытья рук                               | ✓  |     |
| 2  | Наличия электрополотенец или бумажных полотенец.         | ✓  |     |
| 3  | Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов.    | ✓  |     |
| 4  | Наличие графика уборки столовой.                         | ✓  |     |
| 5  | Чистота обеденного зала (подоконники, батареи и т.д.)    | ✓  |     |
| 6  | Состоянии мебели в обеденном зале.                       | ✓  |     |
| 7  | Чистота посуды                                           | ✓  |     |
| 8  | Наличие ежедневного меню соответствующего основному.     | ✓  |     |
| 9  | Температура накрытой еды.                                | ✓  |     |
| 10 | Мнение детей о вкусовых качествах еды.                   | ✓  |     |
| 11 | Контрольное взвешивание, дегустация.                     | ✓  |     |
| 12 | Санитарное состояние цехов и складских помещений.        | ✓  |     |
| 13 | Состояние санитарной одежды.                             | ✓  |     |
| 14 | Соблюдение условий хранения продуктов.                   | ✓  |     |
| 15 | Исправность технологического и холодильного оборудования | ✓  |     |

В ходе проверки установлено:

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся - завтрак нравится детям.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся только одного класса, в соответствии с графиком посещения школьной столовой, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки).

Регулярно проводится санитарная обработка поверхности обеденных столов и пола.

Выводы:

В школьной столовой всё соответствует нормативным требованиям.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Зав. производством Тимченко В.И.

Члены общественного родительского контроля:

1.Ивницкая Т.Н.

2.Горбатьук Л.В.

3.Кашина Н.О.

4.Пидорич Е.С.

5.Федорова В.М.

10.11.2022г.