

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Татальская средняя общеобразовательная школа»

359310, Республика Калмыкия, Юстинский район, п. Татал, ул. Центральная, д.№2  
электронная почта [tatal1987@yandex.ru](mailto:tatal1987@yandex.ru)

Протокол № 7

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

Дата проверки: 07.02.2024

Время проверки: 10:50 час – 12-10 ч.

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Иджилова М.О. – ответственный за организацию питания
2. Кюряева И.В. – представитель родительской общественности, 4 класс
3. Музганова И.В. – член бракеражной комиссии

Составили настоящий протокол в том, что 07.02.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания для учащихся 1-4 классов.

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. На момент проверки выданы блюда: салат свекольный, рассольник на курином бульоне, жаркое с гречкой
2. Проведено контрольное взвешивание готовых боюд.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: Дежурный учитель сопровождает классы: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 2 раковина с жидким мылом. Имеется рециркулятор и элеткрополотенце.
5. Посадочных мест детям хватает.

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

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

**Выводы:**

Питание обучающихся МКОУ «Татальская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство педагогов столовой.

**Рекомендации:**

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

Кюряева И.В.

Члены комиссии

Музганова И.В.

Иджилова М.О.

Кюряева

Музганова

Иджилова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МКОУ «Татальская СОШ»**

Дата и время проведения проверки: 7 февраля 2024г

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		✓
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		✓
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным		✓

	не выявлены		
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Корнева , Корнева И.В.

Мухоморова , Мухоморова И.В.