

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Татальская средняя общеобразовательная школа»

359310, Республика Калмыкия, Юстинский район, п. Татал, ул. Центральная, д.№2
электронная почта tatal1987@yandex.ru

Протокол №9

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

Дата проверки: 08.02.2024

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. Бембеева Л.Н. – представитель родительской общественности, 4 класс
3. Музганова И.В. – член бракеражной комиссии

Составили настоящий протокол в том, что 08.02.2024 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 из шпротки и яблок, борщ картофельный, салат курицы, котлеты мясные с овощами, колбаса с соусом, хлеб пшеничный.

2. Проведено контрольное взвешивание готовых блюд.
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, чепцы)

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 оборудование 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 и удовлетворенности качеством школьного питания.

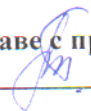
Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

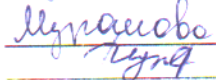
Бембеева Л.Н.

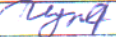
Члены комиссии

Музганова И.В.

Иджилова М.О.







1-4/11

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

Дата и время проведения проверки: 08.02.2016, 10:50.

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

Бешбаева Анна Николаевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
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	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
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	✓	

