

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 № 3

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

Дата проверки: 14.11.2023г.

Время проверки: 10:50 час – 11-10 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. Энкеева Б.А. – представитель родительской общественности, 2 класс
3. Бембеева Л.Н. – представитель родительской общественности, 4 класс
4. Басангова К.В. – член бракеражной комиссии

Составили настоящий протокол в том, что 14.11. 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам 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: классные руководители сопровождают свои 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 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:**



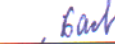

Энкеева Б.А.

Бембеева Л.Н.

Члены комиссии

Басангова К.В.

Иджилова М.О.

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_