

Протокол № 1

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

Дата проверки: 27.09.2023 г.

Время проверки: 10-40 час.

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

Комиссия по проверке горячего питания в составе:

1. Директор школы Тиникова Н.П.. — председатель комиссии.
2. ЗДУВР-Гаах А.С.- ответственный за организацию питания.
3. Соц.педагог.- Иванова Н.И. член комиссии
4. Балгазина Н.В.- представитель родительской общественности.
5. Медицинский работник -Масалыко Л.И- представитель родительской общественности.

составили настоящий протокол в том, что 27 сентября 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 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.
5. Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте. Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой. Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки и вилки из нержавеющей стали.

Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к стеллажам моечной. В школьной столовой уделяется достаточное эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи притираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Периодически работники столовой проходят инструктаж, раз в год проходят медосмотр.

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с готовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное десятидневное меню горячего питания, меню для учащихся, получающих льготное питание, меню для детей с ОВЗ, обучающихся в школе. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен, сбалансирован и соответствует требованиям СанПИНа.

6. В обеденном зале столы накрыты для обучающихся по классам, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (фартуки, маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:



Н.П.Тиникова

Гаах А.С.

Иванова Н.И.

Балгазина Н.В.

Масалько Л.И.