

Протокол №6
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: **24.01.2023 г.**

Время проверки: 09-10 час. (1 большая перемена) Питание обучающихся 1 класса и подвозимых обучающихся.

Цель проверки:

- соответствие блюд утвержденному меню,
- контроль за соблюдением требований санитарных норм пищеблока и личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды, использование масок, перчаток и др);
- контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Проверка продукции в пищеблоке.
- проверка соблюдения требований санпин к оборудованию и инвентарю.

Родительский контроль в составе:

1. Кондратюк Мария Леонидовна - ответственный за организацию питания
 2. Забелина Людмила Петровна - представитель родительской общественности 11 класса
 3. Жданюк Лариса Евгеньевна - представитель родительской общественности 7 класса
 4. Девяшкина Светлана Александровна – заведующая хозяйством
- составили настоящий протокол в том, что 24 января 2023 года родительским контролем была проведена проверка питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак 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 стоит дежурный педагог: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для б-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Накрывают столы работники пищеблока.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, колпаки).
8. Проводится дополнительная витаминизация (на столах свежий лук и чеснок).
9. Работает бактерицидный рециркулятор воздуха.
10. Продукты питания имеющиеся в пищеблоке, хранятся при необходимых условиях. готовые салаты в холодильной витрине, готовая продукция в кастрюле на мармите. Оставшиеся продукты хранятся в складах или в морозильных ларях или в холодильниках. Просроченных, по срокам хранения, продуктов нет.
11. Грязная посуда моется по мере поступления ее на стол для грязной посуды. Оборудование, используемое работниками пищеблока для приготовления пищи, очищается и моется в соответствии с требованиями Санпин. В столовой чисто.

ЗАМЕЧАНИЯ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ: замечаний нет.

Вывод: В МКОУ «СОШ С Найфельд» организовано предоставление школьникам с 1 по 11 класс горячего питания. Школьная столовая соответствует требованиям санпин. Комиссия признала работу столовой удовлетворительной, замечаний со стороны проверяющих нет.

1. Кондратюк М.Л. _____
2. Забелина Л.П. _____
3. Жданюк Л.Е. _____
4. Девяшкина С.А. _____

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование: МКОУ "СШС с УИИФМОУ"
 Адрес организации: с. Шайфелов, ул. Школьная, 11
 Дата заполнения: 24.01.2023
 Участник проведения мониторинга (ФИО) Ревенкина С.А., Зайкина Л.Я., Мещеряков И.С., Кондратов И.В.

№	Показатель качества /вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ;		
	к раковинам	да	
	мылу	да	
	средствам для сушки рук	да	
	средствам дезинфекции	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
6	На столовых приборах отсутствует влага	да	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	да	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	да	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	да	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	да	

15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	нет	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
22	На обеденных столах имеются салфетки	да	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	