

МБОУ «Львовская СОШ»

Протокол № 4

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: 21.12.2024 г.

Время проверки: 13 ч 30 мин. (2 большая перемена – обед)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой и обучающимися.

Родительский контроль в составе:

1. Березовская Е.А. – председатель родительского комитета школы
2. Попова Е.С. – родительница
3. Бондаренко Ю.М. – родительница
4. Прокопенко Л.И.- учитель, инспектор по охране прав детства школы
5. Мирошникова Н. Н. – учитель начальных классов

составили настоящий протокол в том, что 21 декабря 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Выявлено следующее:

| № | Вопрос | Да | Нет |
|-----|--|----|----------------------------|
| 1. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | + | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | + | |
| 3. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | + | |
| 4. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии | + | |
| 5. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | + | |
| 6. | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии? | | Нет, не выявлено |
| 7. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | + | |
| 8. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | + | |
| 9. | Обнаружилась ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | | Нет, не обнаружено |
| 10. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены | + | |
| 11. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | | Нет, замечания отсутствуют |
| 12. | Имели ли место факты выдачи детям остывшей пищи? | | Нет, все в пределах нормы |

Была организована дегустация блюд.

1. Горячим двухразовым питанием обеспечены 100 % обучающихся школы.
2. Вкусовые качества блюд соответствуют записям в журнале бракеража готовой продукции
3. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы)
4. Нарушений в зале столовой не выявлено.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании соблюдении гигиенических процедур.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Повар *С.А.* С.А. Курлыкина

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Березовская Е.А. *Е.А.*

Прокопенко Л.И. *Л.И.*

Мирошникова Н. Н. *Н.Н.*

Попова Е.С. *Е.С.*

Бондаренко Ю.М. *Ю.М.*