ПРОТОКОЛ №1

Родительского контроля за организацией горячего питания

МБОУ « Железнодорожненская СОШ им. Григоренко Б.Ф»

 от «20» декабря 2024 г.

**Инициативная группа, проводившая проверку**:

Николайчук Э.Э.. председатель, представитель родительского Совета Климачёва О.А.. , представитель родительского Совета

Ильиных Е.М. , представитель родительского Совета

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Вопрос для контроля | Да | Нет |
| 1 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомленияродителей и детей? | Да |  |
|  | Вывешено ли цикличное меню на сайте школы? | Да |  |
|  | В меню отсутствуют повторы блюд? | Да |  |
| 4 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | Да |  |
| 5 | Есть ли в школе приказ о создании и порядке работыбракеражной комиссии? | Да |  |
| 6 | От всех ли партий приготовленных блюд снимаетсябракераж? | Да |  |
| 7 | Выявляются ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии? |  | нет |
| g | Проводится ли уборка помещения после каждогоприема пищи? | Да |  |
| 9 | Качественна ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | Да |  |
| 10 | Обнаружились ли в помещениях для приема пищинасекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |  | нет |
| 11 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | Да |  |
| 12 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? |  | нет |
| 1з | Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? |  | нет |
| 14 | Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует требованиям? (наличие перчаток, головных уборов, масок) | Да |  |

Выводы комиссии:

1. Питание обучающихся 1-4 классов осуществляется на бесплатной основе.
2. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования

(внешний вид, перчатки, маски, головные уборы)

1. Нарушения в зале столовой не выявлено.
2. Столовые приборы чистые и целостные.
3. В школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов. По школе утвержден график дежурства учителей в столовой и график питания учащихся, приказ о бракеражной комиссии в наличии.
4. Уборка обеденного зала проводится регулярно. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой приготовленной партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей,

присутствуют классные руководители и дежурный администратор.

1. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
3. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение.
4. Столы в обеденном зале новые, чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, головные уборы).

Николайчук Э.Э. председатель, представитель родительского Совета Климачёва О.А.. , представитель родительского Совета

Ильиных Е.М. , представитель родительского Совета

.