ПРОТОКОЛ №2

Родительского контроля за организацией горячего питания

МБОУ « Железнодорожненская СОШ им. Григоренко Б.Ф»

 от «15 мая » 2025 года

**Инициативная группа, проводившая проверку**:

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

Ильиных Е.М. , представитель родительского Совета

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.

2. Зал приема пищи чистый.

3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.

4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

6. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

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

.