

## Протокол

### проверки организации горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

**Дата проверки:** 17.03.2025г.

**Время проверки:** 11:45 час

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

#### **Родительский контроль в составе:**

1. Шмыгалева Г.А. – социальный педагог
2. Полухина О.Е. – представитель родительской общественности, 8 в класс
3. Антонова В.А. – представитель родительской общественности, 4 б класс

Составили настоящий протокол в том, что 17.03. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

#### **В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание 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 педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, халаты, головные уборы).

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором лицея.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

**Выводы:**

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией лицея организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

**Рекомендации:**

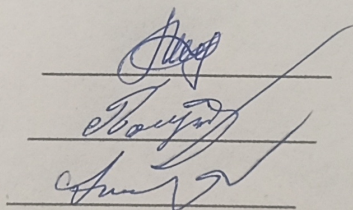
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

**Члены комиссии:**

Шмыгалёва Г.А.

Полухина О.Е.

Антонова В.А.



The image shows three handwritten signatures, each written on a horizontal line. The signatures are in cursive and appear to be the names of the commission members listed to the left: G.A. Shmygalova, O.E. Polukhina, and V.A. Antonova.