Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 1им. Героя Советского Союза П.И. Чиркина г.Калининска Саратовской области

Протокол № 9

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы

комиссией родительского контроля

Дата проверки:07.02. 2023 г.

Время проверки: 11-25 час.

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

**Родительский контроль в составе:**

1.Озерова Елена Александровна- ответственный за организацию питания

2.Вербина Наталья Ивановна- шеф -повар

3.Матрусов Алексей Иванович - представитель родительской общественности,6а класс

4.Клименок Екатерина Александровна, представитель родительской общественности,6в класс.

5.Голобокаова Марина Александровна, представитель родительской общественности,6в класс.

составили настоящий протокол в том, что 07 февраля 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1.На информационном стенде представлена полная информация об организации питания (ежедневное меню, десятидневное меню, график посещения столовой и другая полезная информация).

|  |
| --- |
|  |
| 2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала. Обеденная мебель без видимых повреждений. Посуда без сколов. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи с использованием моющих средств. Обеденные столы чистые. | |

3.Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед вкусный.

4. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит. (борщ, макароны с котлетой, чай)

5.В ходе контрольного взвешивания и измерения температуры блюд, члены комиссии родительского контроля отметили, что вес порций и температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте и возрастной потребности детей.

6. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким  мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. Обучающиеся пользуются созданными условиями.

7. В обеденном зале уютно, чисто, светло. Столы накрыты для каждого класса, посадочных мест детям хватает (168 мест).

8.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Персонал столовой доброжелательный.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Провести беседы о здоровом питании в классах.

2. Активизировать работу родительского контроля.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Озерова Елена Александровна

2.Вербина Наталья Ивановна

3.Матрусов Алексей Иванович

4.Клименок Екатерина Александровна

5.Голобокаова Марина Александровна