

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Протокол 4  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 21.12.2021 г.

Время проверки: 9 ч 45 мин . (1 большая перемена)

Окончание проверки: 10.50 (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся ГБОУ СОШ с. Новая Бинарадка.

**Комиссия в составе:**

1. Кирдяновой А. С. – директора школы \_\_\_\_\_

2. Банновой Е. И.- ответственной за организацию питания \_\_\_\_\_

3. Зотеевой Е. И. – родительница учащегося 4 класса \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол о том, что 21 декабря 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- В столовой горячее питание предоставлялось обучающимся с 1 по 9 класс в составе 55 человек.
- Обучающимся 1-4 классов на завтрак были предложены запеканка из творога с молоком сгущенным, сыр плавленый, чай с лимоном, сок фруктовый, хлеб, яблоко, йогурт.
- Завтрак для детей с ОВЗ: запеканка из творога с молоком сгущенным, сыр плавленый, чай с лимоном, сок фруктовый, хлеб.
- Обед для детей с ОВЗ: салат из моркови и яблок, щи из свежей капусты с картофелем, жаркое по-домашнему (говядину), компот из апельсинов с яблоками, хлеб.
- Обед для учащихся 5-9 классов: салат из моркови и яблок, щи из свежей капусты с картофелем, жаркое по-домашнему (говядину), компот из апельсинов с яблоками, хлеб.
- Меню предварительно было размещено на сайте школы.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками.
- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных салфеток, используют дез. средства.
- В обеденном зале каждый стол накрыт для 3- 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудник столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маска, перчатки, чепец).

Вывод: оценка школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

С протоколом комиссии ознакомлена :

повар Караганова А. Н. / Караганова /

заведующий хозяйством Алусова Е. Н. / Алусова /

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кирдяновой А. С. – директора школы Кирдянова

2. Банновой Е. И.- ответственной за организацию питания Баннова

3. Зотеевой Е. И. – родительницы учащегося 4класса Зотеева