муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Большетелекская основная общеобразовательная школа

Протокол 1

проверки организации горячего питания в школьной столовой

комиссией родительского контроля

Дата проверки: 16.09.2022 г.

Время проверки: 10-30 час.

Цель проверки: упорядочение режима питания

**Родительский контроль в составе:**

1.Проскурякова О.А. – заместитель директора по УВР;

2.Казорина Т.И..- родитель 7 класса;

3.Тимофеева Ю.Ю.- родитель 4 класса;

составили настоящий протокол в том, что 16 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации горячего питания в школьной столовой

**Результаты проверки:**

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся1-4 классов в количестве 27 человек, для учащихся 5-9 классов в количестве 27человек, организовано льготное и платное питание.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Все установленное технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии .

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Для мытья рук установлены 2умывальные раковины . Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет ответственный за питание Жмурева Т.И. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб .

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

.Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: учащиеся часто выносят сладкую продукцию, фрукты за пределы школьной столовой.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Классным руководителям 1-9 классов не допускать вынос сладкой продукции, фруктов за пределы столовой.

3. Дежурному учителю следить:

- за поведением детей во время приема пищи,

- санитарным состоянием столовой.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Родительский контроль в составе

1. Проскурякова О.А..

2. Казорина Т.И.

3. Тимофеева Ю.Ю.