

МБОУ «Новошимкусская СОШ Яльчикского муниципального округа»

Протокол №3  
проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.11.2024 г.

Время проверки: 12:00 час

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

Родительский контроль в составе:

1. Ефимова А.Н. – директор, председатель комиссии родительского контроля;
2. Кудряшова В.А. – член комиссии родительского контроля;
3. Светопольская Е.П. – член комиссии родительского контроля;
4. Мартышкина Н.В. - родитель обучающихся, 9,11 классов.

составили настоящий протокол в том, что 19.11.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родитель отметила, 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. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню.
5. Посадочных мест детям хватает.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (спец.одежда, перчатки). В обеденном зале вывешено ежедневное меню 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».

Перед входом в столовой имеется стенд «Правильное питание». Там же на плакатах горячей линии по школьному питанию Народного фронта и Минпросвещения России по QR-коду могут оценить качество питания в школе.




Предложения:

Продолжить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Новошимкусская СОШ Яльчикского муниципального округа» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов в столовой.

С протоколом ознакомлены:

1. Ефимова А.Н. 
2. Кудряшова В.А. 
3. Светопольская Е.П. 
4. Мартышкина Н.В. 