

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Большошворцинская средняя общеобразовательная школа имени Ф.А. Пушкиной»**

Протокол 5

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля
2023-2024 учебный год**

Дата проверки: 21.03.2024

Присутствовали:

- Председатель комиссии – Алексеева Ю.А. – заместитель директора по ВР

- Члены комиссии:

Рудина О.М. – родитель ученика 7 кл.

СОБЛЮДЕНИЕ РЕГЛАМЕНТА		Да	Нет	Комментарии
1	Имеется ли в организации меню	✓		
2	Меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓		
3	Меню учитывает все возрастные группы	✓		
4	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	✓		
5	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	✓		
6	В меню отсутствуют повторы блюд	✓		
7	В меню имеются повторы в смежные дни		✓	
8	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты по всем дням	✓		
9	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации	✓		
10	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓		
11	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓		

12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)			Таких детей нет
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи		✓	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		✓	
15	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности			✓
16	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		✓	
18	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены			✓
19	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи			✓

Выводы:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды:
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи - в небольшом количестве
- организация питьевого режима
- классные руководители сопровождают учащихся.

Замечаний к организации питания в школе нет, все условия и требования соблюдены.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Рылова Л.П. (повар)

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Алексеева Ю.А.

Рудина О.М.