

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №3**

Протокол 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 23.09.2021 г.

Время проверки: 10-30 час. (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Сорокина Мария Александровна - ответственный за организацию питания
2. Смердова Татьяна Владимировна - представитель родительской общественности, 3 класс
3. Колесникова Елена Владимировна - представитель родительской общественности, 3 класс
4. Усагалиева Татьяна Рашидовна - представитель родительской общественности, 3 класс

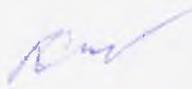
Заведующая столовой Калинина Елена Николаевна и повар Курмакаева Виктория Валерьевна рассказали родителям о порядке приготовления пищи, о правилах поставки продуктов питания и о правилах хранения продуктов питания. Родители визуально осмотрели помещение столовой, познакомились с процессом сервировки столов, процессом приёма пищи обучающимися, процессом уборки столовой; высказали свои пожелания. Познакомились с ассортиментом буфетной продукции. Составили настоящий протокол в том, что 23 сентября 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

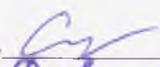
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сорокина М.А. 
2. Смердова Т.В. 
3. Колесникова Е.В. 
4. Усагалиева Т.Р. 