

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

Протокол 4  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для  
обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.04.2022 г.

Время проверки: 9-30 час. (1 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, 2 класс
3. Колесникова Елена Владимировна - представитель родительской общественности, 3 класс
4. Новикова Ирина Николаевна - представитель родительской общественности, 4 класс

Представители Родительского актива сняли пробу, проверили чистоту посуды, чистоту обеденного зала.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором 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».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 20 минут.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

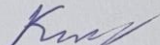
Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

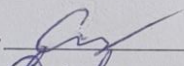
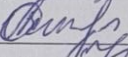
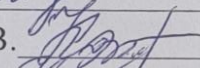
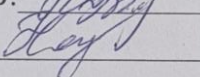
Питание обучающихся МБОУ СОШ №3 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

С протоколом комиссии ознакомлена :  зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сорокина М.А.  \_\_\_\_\_
2. Смердова Т.Р.  \_\_\_\_\_
3. Колесникова Е.В.  \_\_\_\_\_
4. Новикова И.В.  \_\_\_\_\_