

Протокол №3 от 17 февраля 2022 года
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Цель проверки: Проверка документации по организации питания, работа школьной столовой, санитарное состояние, анализ меню.

Родительский контроль в составе: Бурцева Е.Г., Кисель Е.М., Кочеткова Т.В., Шавкун Е.Н., Самородова О.А, Бирюков Д.Г. составили настоящий протокол в том, что 26 ноября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде в столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.
 2. Бесплатные завтраки получают все льготные категории.
 3. Была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (11 часов 20 минут) завтраки были готовы, булочки, для продажи в школьном буфете, выпечены. Меню вывешено на стенде. Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки.
 4. Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов.
 5. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы. Имеются следующие приказы: «Об организации питания обучающихся. «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественно-административной комиссии»,
 6. Школа обслуживается поварами из АО «Государственный комбинат питания». Столовая для учащихся работает с 8.00 до 15.00.
Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 120, используется рационально.
 7. Социальный педагог на переменах присутствует в столовой, контролирует процесс питания и соблюдение порядка.
 8. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
- Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.
9. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.

Рекомендовано:

1. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Е.Д. Бурцева
Т.В. Командова
Е.М. Кисель
Е.Н. Шабун
О.А. Савицкая
Д.Т. Бурцев