

## **Протокол №1**

### **проверки организации в школьной столовой горячего питания**

#### **для обучающихся школы комиссией родительского контроля**

**Дата проверки:** 03.09.2025 г.

**Время проверки:** 11:00 час

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

#### **Родительский контроль в составе:**

1. Шакурова Р.Д. – ответственный за организацию питания
2. Абзаев Н.Х. – представитель родительского комитета
3. Шакиров Р.Ф. - ученик 8 а класса

Составили настоящий протокол в том, что 03.09.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

#### **В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам 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 педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с дозатором жидкого мыла. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест в одну смену 60, детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

#### **Предложения:**

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

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное 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 (завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

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 оборудования и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

#### **Выводы:**

Питание обучающихся ГБОУ «Актанышская КШИ» 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 классов столовой.

#### **Рекомендации:**

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

**Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:**

Абзаев Н.Х.



Шакурова Р.Д.



Шакиров Р.Ф.

