

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чернышевская средняя общеобразовательная школа»
Раздольненского района Республики Крым**

Протокол 2

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

Дата проверки: 24.10.2024 г.

Время проверки: 09-50 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Аблямитова З.П. – родитель 2 класса;
2. Ковердюк Н.В.- родитель 4 класса;
3. Шульгина В.В.- родитель 7 класса;

составили настоящий протокол в том, что 24 октября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре -18 градусов хранятся: куриное филе, говядина. Срок хранения — 1 год, указан для всех имеющихся готовых блюд.

Овощи хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в овощном складе, перед подачей, моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МБОУ.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов.

Обеденный зал столовой школы оборудован - 80 посадочными местами, в школе обучается более - 195 человек детей. Из них 83 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 62 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 48 детей.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций - устранены. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено (либо пишем выдано - порций, не съедено - порций, что составляет такой-то процент не съеденных порций).

Санитарно-техническое состояние производственных помещений - удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора – устранены. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов

производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Аблямитова З.П. – родитель 2 класса;
2. Ковердюк Н.В.- родитель 4 класса;
3. Шульгина В.В.- родитель 7 класса;

