

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Средняя общеобразовательная школа №5

Протокол №2

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 11.12.2024 г.

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

Родительский контроль в составе:

1. Кузьмина М. И. – представитель родительской общественности, 7 класс
2. Гудым Н. В – представитель родительской общественности, 6 класс
3. Аверьякова И. Г.– представитель родительской общественности, 2 класс
4. Коваль А. В. – представитель родительской общественности, 4 класс
5. Берчанская Е. А – социальный педагог
6. Андриенко Л.А.- медицинская работник школы

составили настоящий протокол в том, что 11 декабря 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Критерии проверки	Оценка, примечание
Наличие и оформление ежедневного меню	Меню присутствует, дата присутствует
Организация мытья рук учащихся	Хорошая Жидкое мыло в бутылках-дозаторах регулярно в наличии на умывальниках раковинах в зоне мытья рук около столовой. Дети перед заходом в обеденный зал в сопровождении классного руководителя регулярно моют руки. В помещении пищеблока имеется мыло для мытья рук на всех раковинах. У заместителя директора по АХР имеется запас жидкого и кускового мыла
Организация приема пищи учащимися	Организовано по графику
Соблюдение графика работы столовой	График соблюдается
Внешний вид работников столовой	Хороший
Наличие специализированной одежды у работников столовой	Спецодежда имеется, наличие масок, перчаток, чепцов.
Хранение суточной пробы	В полном объеме
Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	Удовлетворительное

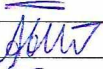
Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительное Проверка проведена в период образовательного процесса и приема пищи. Работник обеденного зала и дежурные учащиеся 7Б класса стараются поддерживать оптимальное санитарное состояние.
Состояние мебели в обеденном зале	Удовлетворительное Мебель ремонтируется по факту поломки. Обеспечены в полном объеме
Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками, маркировками и их хранением	Используется стеклянная посуда, нержавеющая сталь
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	Посуда моется ручным способом, вода меняется регулярно в моечных ваннах
Чистота посуды	Достаточное упорядоченное
Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения	Швабра с тряпкой для мытья пола находится рядом с раковинами для мытья посуды, в шкаф для хранения не убрана. Маркировка на тряпке отсутствует
Уборочный инвентарь (хранение, маркировка)	Контрольные весы в наличии Контрольного блюда(завтрак) нет, работники пищеблока сообщили, что уже убрали его – готовились к обеду.
Наличие контрольного блюда Дегустация	Вкусовые качества блюда при дегустации удовлетворительные
Соблюдение температурного режима блюда	В беседе с работниками пищеблока выяснилось, что первое блюдо при накрывании высокой температуры, но в процессе накрытия столов – температура понижается. Очередность накрытия столов соблюдается не всегда: третье блюдо, салат, второе блюдо, первое блюдо
Исправность холодильного и технологического оборудования Соблюдение условий хранения складских продуктов	Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии Товарное соседство соблюдено. Сроки годности продуктов (молоко, растительное масло, рыбные консервы, гречка, рис, консервированная кукуруза, зеленый горошек, томатная паста) проверены, соответствуют норме.
Объем и хранение отходов	Отходы собираются в специальные емкости Емкости с отходами находились без крышек в помещении пищеблока, обусловлено постоянным выбрасывание отходов в ходе уборки с обеденных столов. Объем отходов зависит от пищевых пристрастий детей

Подписи членов комиссии:

1. Кузьмина М. И.



2. Гудым Н. В.



3. Аверьякова И. Г.



4. Коваль А. В.



5. Берчанская Е. А.



6. Андриенко Л.А.