

Протокол №2  
 проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся школы

Дата проверки: 17.10.2024г.

Время проверки: 11:30 час. (2 большая перемена)

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

Присутствовали:

1. Поварова Наталья Владимировна - шеф – повар;

Инициативная группа родителей:

2. Зноева Елена Юрьевна - представитель родительской общественности,

3. Власова Анастасия Павловна - представитель родительской общественности;

4. Конева Ольга Леонидовна, ответственный за взаимодействие с инициативной группой (комиссией) родителей, осуществляющим родительский контроль за организацией питания обучающихся, составили настоящий протокол в том, что 17 октября 2024 года инициативной группой родителей была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой, в форме чек-листа.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Вопрос	Количество	%
1.	<b>Схема организации предоставления питания в школе</b>		
	МАУ «Центр социального питания»	0	0
	Аутсорсинг	0	0
	Самостоятельно	0	0
	Другое	3	100
2.	<b>Закупка продуктов питания осуществляется у местного и (или) отечественного производителя</b>		
	А) да	0	0
	Б) нет	0	0
	В) В основном у отечественного производителя	3	100
3.	<b>Наличие ежедневного меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции</b>		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
4.	<b>Информация о меню размещена</b>		
	А) На сайте школы	3	100
	Б) На информационном стенде школы	3	100
	В) Другое	3	100

5.	<b>Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню</b>		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
6.	<b>Замена блюд детям с пищевыми особенностями обеспечена и отражена в меню</b>		
	А) да	0	0
	Б) нет	0	0
7.	<b>Зал приёма пищи чистый</b>	3	100
	А) да		
	Б) нет	3	100
8.	<b>Обеденные столы чистые</b>	0	0
	А) да		
	Б) нет	3	100
9.	<b>Отсутствуют сколы и влага на столовой посуде и приборах</b>	0	0
	А) да		
	Б) нет	3	100
10.	<b>Спецодежда персонала столовой чистая и опрятная, наличие масок и перчаток</b>	0	0
	А) да		
	Б) нет	3	100
11.	<b>Организация питьевого режима</b>	0	0
	А) кулер		
	Б) кипяченая вода	3	100
12.	<b>Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)</b>	0	0
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
13.	<b>Температура готовых блюд соответствует требованиям технологических карт</b>	0	0
	А) да		
	Б) нет	3	100
14.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)</b>	0	0
	А) да		
	Б) нет	3	100
15.	<b>Отзывы обучающихся о питании в школьной столовой</b>	0	0
	А) да		
	Б) нет	положительные	100

## 16. Предложения участников мониторинга по улучшению организации питания

Во время проверки инициативная группа родителей отметили:

1. Имеются сертификаты соответствия на продукты, которые используются для приготовления пищи в образовательной организации.

2. По организации питания:

- отведены столы и накрыты для обучающихся, соблюдена безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает;
- сколов и повреждений на посуде нет;
- ежедневное и фактическое меню соответствует с предлагаемым набором блюд;
- наличие фактов остывшей пищи не наблюдалось;
- вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
- классные руководители сопровождают свои классы, следят за организацией питания обучающихся, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки;
- для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства;
- проводится влажная уборка с дезинфекционными средствами обеденного зала после приема пищи.

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


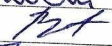
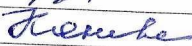
Замечаний и предложений:

Нет.

С протоколом ознакомлена:

 Поварова Н.В.

Инициативная группа с протоколом ознакомлены:

 Зносва Е.Ю.  
 Власова А.И.  
 Конева О.Л.