

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Суворова имени Героя Российской  
Федерации А.П. Ефанова»

**Протокол № 7**

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

Дата проверки: 22.03.2024 г.

Время проверки: 11-40 час. (4 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, нормы выдачи блюд, взвешивание питания, информация о выявленных фактах большой доли пищевых отходов.

**Родительский контроль в составе:**

1. Левашова Марина Александровна - ответственный за организацию питания
2. Понкротова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности, 2 класс
3. Солодова Татьяна Евгеньевна - представитель родительской общественности, 3 класс
4. Воробьева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 10 класс
5. Емельянов Сергей Владимирович - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 22 марта 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами 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. Факты выявленной доли больших отходов - не зафиксированы. Пища подается в горячем виде, соответствует нормам выхода блюд. Остатки пищи - примерно 15-17% от употребленных порций.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о здоровом питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Рухманова М.В., повар Воеводская Т.А., повар Денисова В.П.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Левашова Марина Александровна \_\_\_\_\_
2. Понкротова Наталья Викторовна \_\_\_\_\_
3. Солодова Татьяна Евгеньевна \_\_\_\_\_
4. Воробьева Ольга Николаевна \_\_\_\_\_
5. Емельянов Сергей Владимирович \_\_\_\_\_