

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Больше-Федоровская средняя общеобразовательная школа**

Протокол № 1

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

Дата проведения проверки: 21.09.2020 г.

Время проверки: 09:41

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню для 1-4 классов, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Смагина Ольга Сергеевна - ответственный за организацию питания;
2. Чупринина Ольга Владимировна – председатель общешкольного родительского комитета;
3. Легкова Елена Николаевна – член общешкольного родительского комитета;
4. Компанченко Анна Александровна – член общешкольного родительского комитета – составили настоящий протокол о том, что 28 сентября 2020 года инициативной группой была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

№	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	Да
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	Нет
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да

13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Нет

У входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

ВЫВОДЫ: На пищеблоке соблюдаются гигиенические требования.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Организатору питания включить в меню выпечку.

Члены комиссии:



/О.С. Смагина/

/О.В. Чупринина/

/Е.Н. Легкова /

/А.А. Компанченко /

С протоколом комиссии ознакомлена:

/Н.А. Горяйнова/