

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Асерховская средняя общеобразовательная школа Собинского района
(МБОУ Асерховская СОШ)**

**Протокол №2
проверки организации горячего питания для обучающихся школы в столовой
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 11.10.2024 года.

Время проверки: 10:30 (3 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Захарова Юлия Вячеславовна-заместитель директора по УВР.

2. Рубай Лидия Валерьевна-завхоз.

3. Соловьёва Людмила Александровна- председатель Совета школы.

4. Ашуркова Людмила Ивановна-председатель общешкольного родительского комитета.

5. Большакова Ирина Викторовна-член общешкольного родительского комитета.

6. Малькова Анастасия Евгеньевна-член общешкольного родительского комитета.

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

В ходе проверки установлено:

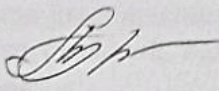
№	Вопрос	Да	Нет
1	Вывешено ли 10-ти дневное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли ежедневное меню 10-ти дневному, количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+	
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми		+

	правил личной гигиены?		
14	Выявлялись ли факты исключения отдельных блюд из меню по сравнению реализуемого и утверждённого в нём?		+
15	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

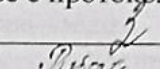
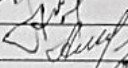
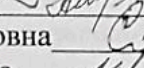
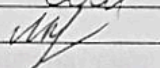
В ходе работы комиссии проверялось соблюдение СанПин к оборудованию и инвентарю. На пищеблоке используется оборудование в соответствии с СанПин. Выдержаны нормы приготовления пищи, приготовленные блюда вкусные и тёплые. Отходов очень мало.

Выводы:

1. Претензий и замечаний со стороны комиссии нет.
2. Работу школьной столовой признать удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена:  Повар Брынза О.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Захарова Юлия Вячеславовна 
2. Рубай Лидия Валерьевна 
3. Большакова Ирина Викторовна 
4. Ашуркова Людмила Ивановна 
5. Соловьёва Людмила Александровна 
6. Молькова Анастасия Евгеньевна 