

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

**Протокол №3
проверки организации горячего питания для обучающихся школы в столовой
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 28.11.2024 года.

Время проверки: 9:40 (2 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 20 сентября 2023 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. В рационе присутствуют свежие фрукты (1-4 класс). Отходов очень мало.

Выводы:

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

Повар Климова Т.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. Михеева Анастасия Евгеньевна _____