

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАХАНОВСКАЯ ШКОЛА ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
(МБОУ Стахановская школа)**

Протокол № 1

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: 18.09.2025г.

Время проверки: 9:15 час

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

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

Родительский контроль в составе:

1. Васькевич Лола Камолидиновна – родитель, 2 класс
2. Веклич Валентина Владимировна – родитель, 7 класс
3. Коновалова Анастасия Олеговна – родитель, 1 класс
4. Голубь Анна Сергеевна - родитель, 6 класс
5. Кольба Ольга Викторовна - родитель, 3 класс

составили настоящий протокол в том, что 18 сентября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый. Имеются рециркуляторы: на пищеблоке и в обеденном зале.
3. Проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций. Вес порций соответствует весу обозначенному в меню и возрастной потребности детей, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук перед столовой имеются четыре раковины с жидким мылом с дозатором для мытья рук, бумажные полотенца для вытирания рук.
5. Посадочных мест и посуды детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В столовой вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Стахановская школа осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классных руководителей.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Провести повторный контроль в октябре 2025 г.

Родительский контроль:

 Васькевич Л.К.
 Веклич В.В.
 Коновалова А.О.
 Голубь А.С.
 Кольба О.В.