

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кременевская основная школа
Протокол № 2

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

Дата проверки: 15 октября 2021 г.

Время проверки: 12.00 час.

Родительский контроль в составе:

Марков В.А.- председатель Совета отцов.

Шпакова Т.А.- представитель родительской общественности

Маркова Н.А. - представитель родительской общественности

Частухина Н.Г.- ответственный за питание

составили настоящий протокол в том, что 23 сентября 2021 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Кременевской ОШ

В ходе проверки установлено:

1. В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1 - 9 классов,
2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также сушилками для ее хранения около раздаточной линии.
5. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
6. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
7. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
8. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
9. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ Кременевской ОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлена: Александрова С.М.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Марков В.А.- председатель Совета отцов Марков

Маркова Н.А. Маркова

Шпакова Т.А. Шпакова

Частухина Н.Г. Частухина