

ПРОТОКОЛ

Родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: **апрель 2024 г**

Цель проверки: контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации

Родительский контроль в составе:

1. Танцура Е.В. – представитель родительской общественности 9 «Б» доп класса
 2. Сайфутдинова Я.В. -- представитель родительской общественности 8 «А» класса
 3. Пырина Е.О. -- представитель родительской общественности 4 «А» класса
- составили настоящий протокол в том, что **30 апреля 2024** года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

№ п/п	ВОПРОС	Да	Нет
1	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
2	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
3	Имеются ли в меню запрещённые продукты и блюда?		+
4	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракеражная проба?	+	
6	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
7	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	+	
9	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

ВЫВОДЫ в школе осуществляется бесплатное горячее питание для всех обучающихся.

Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительной документации.

Правила хранения продуктов соблюдаются. Все холодильные камеры находятся в исправном состоянии. Сроки реализации продовольствия соблюдаются.

Бракераж готовой продукции осуществляется членами бракеражной комиссии. Суточные пробы отбираются в полном объёме. Вся необходимая документация ведётся регулярно в соответствии с рекомендуемыми формами.

Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, головные уборы, перчатки, маски).

Столовая посуда чистая и целостная.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам

При проведении контрольных мероприятий по оценке пищевых отходов выявлено:

максимальный процент отходов после завтрака составил не более 5%, после обеда 8 % от общего объёма приготовленных блюд.

Танцура Е.В. _____

Сайфутдинова Я.В. _____

Пырина Е.О. _____