

Краевое государственное образовательное бюджетное учреждение «Специальная  
(коррекционная) общеобразовательная школа-интернат I вида»

ПРОТОКОЛ

Родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: **сентябрь 2023 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. ЕрмаковаЕ.О. -- представитель родительской общественности 4 «А» класса

составили настоящий протокол в том, что 29 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

| №<br>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:** Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры исправны, функционируют и используются по назначению.

Правила хранения продуктов соблюдаются.

Суточные пробы отбираются после бракеража готовой продукции и хранятся в специально выделенном холодильнике.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и термометр для проверки температуры подачи блюд.

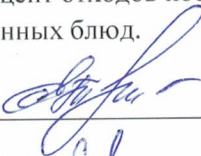
Санитарно-техническое состояние производственных помещений удовлетворительное. Полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно.

Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов. На момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине.

Столовой посуды и приборов достаточное количество. Посуды со сколами и трещинами не выявлено.

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

При проведении контрольных мероприятий по оценке пищевых отходов выявлено: максимальный процент отходов после завтрака составил не более 6%, после обеда 8 % от общего объема приготовленных блюд.

Танцура Е.В. 

Сайфутдинова Я.В. 

Пырина Е.О. 