

ПРОТОКОЛ

Родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: **декабрь 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 доп «Б» 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 27 декабря 2023 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: Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Состояние столовой мебели находится в хорошем состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся.

Вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню. Блюда соответствуют меню. Проверка на контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций, нарушений не выявлено.

Сроки хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании на складе соблюдаются. Маркировочные ярлыки сохраняются на всей продукции до полного использования продукта. Поточность технологических процессов соблюдается.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Ежедневно в меню присутствуют свежие фрукты и овощи.

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

Танцура Е.В. _____

Сайфутдинова Я.В. _____

Пырина Е.О. _____