

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 имени маршала Советского Союза Крылова Н.И.
ЗАТО п. Солнечный Красноярского края»**

Протокол №_2_

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МКОУ «СОШ №2 ЗАТО п.Солнечный» мобильной группой общественного контроля организации
и качества питания.

Дата проверки: 01.03.2024_г.

Время проверки: __11.45__ час. (большая перемена)

Цель проверки: Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря. Соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. - *Зеров М.В.*
2. - *Тихоцкий М.В.*
3. - *Широков Ф.Р.*
4. - *Толдобуев Д.А.*
5. - *Кайдаралов Н.А.*

Составили настоящий протокол в том, что 01.03.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, кухонного разделочного оборудования.

В ходе проверки установлено:


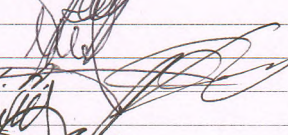
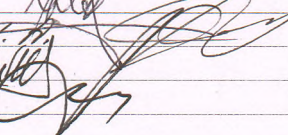
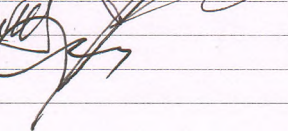
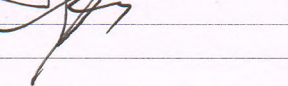
1. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: свободный выбор блюд; дополнительное питание (выпечка, салаты, фрукты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные дети и педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства, мыло.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно – правовым актам. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной
3. _____

Родительский контроль в составе:

1. Тихомиров М.В. 
2. Широков Ф.Ф. 
3. Рахматов А.А. 
4. Тогабаев Д.А. 
5. Семенов И.В. 
6. _____