

## Протокол 1

Проверки организации в школьной столовой горячего питания комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 27.09.23г.

Время проверки: 10.30.

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания.

Комиссия в составе:

Артюхова Т.А. зам. директора по ВР

Васильева А.А. родитель ученика 9 Б

Миронова Е.А. родитель ученика 11 класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой..

В ходе проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5-9 классов,
- Школьной столовой было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- 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.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 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.
- 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.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 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:** . Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Ежедневно соблюдать требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, способствующее оздоровлению учащихся.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Артюхова Т.А.  
Васильева А.А.  
Миронова В.Е.

Handwritten signatures in black ink, corresponding to the names listed to the left. The signatures are stylized and cursive.