

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
специальная (коррекционная) школа-интернат станицы Полтавской
Краснодарского края

Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 06.09. 2023г.

Время проверки: 10-10 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение
гигиенических требований для работников столовой, педагогов и
обучающихся.

Родительский контроль в составе :

составили настоящий протокол в том, что 06.09.2023 года родительским
контролем была проведена проверка организации качества питания в
школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<i>соответствует.</i>
Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	<i>удовлетворительное</i>

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюдаются
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеются
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	минимальный
Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	имеется
Наличие контрольного блюда и меню	имеется
Дегустация блюд родителями	проводится
Контрольное взвешивание порций	проводится
Опрос детей о вкусовых предпочтениях, удовлетворённостью ассортиментом и качеством употребляемых блюд	проводится

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Контрольное блюдо имеется.

3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные 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.
6. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
9. Проведена оценка не съедемости (взвешивание остатков).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании;
2. Соблюдение правил личной гигиены при приеме пищи;
3. О пользе различных продуктов питания.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены :