

Протокол 1

проверки организации горячего питания учащихся
в МОУ «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов №6
Центрального района Волгограда»
комиссией по осуществлению контроля за качеством питания

Дата проведения контроля: 20.09.2024

Время проведения контроля: 10-30 (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе :

1. Ширшова Ольга Владимировна - председатель комиссии, зам. директора по ВР
 2. Исаева О.В.- ответственный за организацию питания льготных категорий обучающихся
 3. Чеботарева И.А.- председатель Профсоюзной организации ОУ
 4. Жалнина Полина Михайловна - председатель общешкольного родительского комитета
 5. Свиридова В.С., - член родительского комитета -4в класса
 6. Карпова Людмила Сергеевна - член родительского комитета 5г класса
- составили настоящий протокол в том, что 20 сентября 2024 года.

Родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, согласно опросу учащихся обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Температурный режим на подаче блюд соответствует норме.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания:
 - в школьной столовой организовано дежурство,
 - классные руководители следят за гигиеной рук перед приемом пищи.Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом, санитайзеры с дезинфицирующим средством.

5. График посещения столовой составлен с учетом общей площади вместимости и соблюдением требований гигиены при предотвращению распространения коронавирусной инфекции и ОРВИ.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники школьной столовой соблюдают гигиенические требования в процессе работы (маски, перчатки, головные уборы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить контроль за качеством питания обучающихся.

С протоколом ознакомлены:

О.В. Ширшова

О.В. Исаева

И.В. Чеботарева

П.М. Жалнина

Л.С. Карпова

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить контроль за качеством питания обучающихся.

С протоколом ознакомлены:

О.В. Ширшова

О.В. Исаева

И.В. Чеботарева

П.М. Жалнина

Л.С. Карпова