**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ВЫЖЕЛЕССКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**СПАССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

391076, Рязанская область, Спасский район, с.Выжелес. ул.Школьная, д.7,

тел. (49135) 3-73-40

mail: [sosh.vyzheles@ryazan.gov.ru](mailto:sosh.vyzheles@ryazan.gov.ru)

***Протокол №2***

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы

комиссией родительского контроля

Дата проверки: 05.11.2024 г.

Время проверки: 9. час. 10 мин (,большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Семочкина О.Е.- и.о. директора;
2. Кузнецова О.В..- родитель 8 класса;
3. Попкова М.А..- родитель 5 класса;
4. Маслюкова Е.В.- воспитатель гпд

составили настоящий протокол в том, что 05 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

*В ходе проверки установлено:*

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
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. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд
6. 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
7. На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
8. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким  мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
9. В обеденном зале каждый стол накрыт для всех обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
10. Дежурные учителя сопровождают классы.
11. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
12. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
13. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

