

Протокол родительского контроля
проверки организации питания
в ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань

№ 7

г. Сызрань

20.03.2024 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе 3 человек:

Бяшарова Н.Ф. – ответственный за организацию горячего питания,

Конакова Е.Г. – председатель Совета родителей,

Урянская М.А. – член Совета родителей,

составила настоящий акт по результатам проверки школьной столовой и по организации школьного питания в ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань.

Проверка проведена – 20.03.2024 г.

В ходе проверки выявлено:

1. Учащиеся 1 – 11 классов питаются в соответствии с графиком приема пищи учащихся, утвержденным директором школы и размещенным на информационном стенде в помещении столовой и на сайте ГБОУ СОШ № 30 г. о.Сызрань.

Питание учащихся проводится по 10-дневному циклическому меню. Меню вывешено на информационном стенде.

2. На дату проверки наличие блюд соответствовало фактическому меню.

3. В школе имеется бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия каждый день снимает бракераж приготовленных блюд.

4. Членами комиссии была проведена дегустация порций. При дегустации члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности учащихся, вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

На день проверки контрольное блюдо находилось на специально установленном месте.

5. Организация питания:

Для мытья рук имеются 7 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электрических сушилок. При входе в столовую посетители обрабатывают руки дезсредством. В обеденном зале для каждого класса накрывают отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую. За каждым классом закреплено время посещения столовой, потоки разведены во времени в соответствии с требованиями. Столы накрыты за 4 – 5 минут до начала перемены, все блюда были горячими.

Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство учащихся класса и дежурного учителя по столовой в соответствии с графиком, который размещен на информационном стенде.

5. Состояние пищеблока: соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в форме, защитных масках и перчатках. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
6. На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрыты работниками столовой, для каждого класса накрываются отдельные столы. Сервировка столов оставила положительные впечатления.
7. Пищевые продукты и продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, подтверждающей качество и безопасность.
8. В течение дня в помещении столовой работает буфет, где можно было приобрести следующую продукцию – соки, выпечка, вафли, мармелад. Буфет пользуется спросом у учащихся и сотрудников школы.
9. Согласно проведенному опросу среди учащихся, питание им нравится, дети кушают с удовольствием.

Вывод:

Вывод:

Комиссия считает работу по организации питания в ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань удовлетворительной. Меню соответствует примерному цикличному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям, работники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования.

Подписи членов комиссии:


_____ Бяшарова Н.Ф.


_____ Конакова Е.Г.


_____ Урянская М.А.