

## Протокол

### Родительского контроля за организацией питания обучающихся

Дата проверки: 09. 04.2024 года.

#### Цель проверки:

организация питания учащихся; анализ меню; работа школьной буфет-раздаточной, санитарное состояние обеденного зала.

- Проверка осуществлялась директором школы Яровой И.В, представителями
  - родительской общественности Шремф Н.И., Сиволобовой Н.Ю.
- В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:
- 1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
  2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
  3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
  4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника пищеблока, осуществляющего раздачу готовых блюд.

#### Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «(Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации («Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заведующий хозяйством Смирнова А.М.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Отпуск учащимся питания (завтрак) в буфете-раздаточной осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 15 минут.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами Сан.Пин. Имеются графики генеральных уборок и проветриваний. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Директор МБОУ СОШ № 5:



И.В. Яровая

Члены комиссии родительского контроля за питанием:

Н.И. Шремф

Н.Ю. Сиволобова