

Протокол №4
по контролю за организацией и качеством школьного питания
в ГБОУ ООШ №6

от « 20 » октября 2023 г.

Время проверки: 11:15 час (3 большая перемена)

Цель проверки:

1. Система работы школьной столовой по организации горячего питания обучающихся ГБОУ ООШ №6.
2. Соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Осокина Ольга Анатольевна - представители родительской общественности, 5 «А» класса

В ходе проверки установлено:

1. Представитель родительской комиссии наблюдала за входом и выходом обучающихся в столовую. Отмечено, что все обучающиеся моют руки перед едой, соблюдают санитарные правила и дистанцию.
2. Все классные руководители сопровождают свои классы.
3. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
5. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, пища нравится детям.
6. Проведена дегустация порций. Получена положительная оценка качества приготовления завтрака.
7. Посуда без сколов.
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии).
9. Основное блюдо горячее.
10. Внешний вид столовой соответствует САНПИН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Замечаний нет.

Решение:

- 1) Считать организацию горячего питания обучающихся ГБОУ ООШ №6 в школьной столовой на должном уровне.
- 2) Предоставлять информацию о горячем питании в школе родителям на родительских собраниях, совещаниях Управляющего Совета школы.
- 3) Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции.
- 4) Продолжить формировать культуру питания.

ЧЕК-ЛИСТ
 проведения мониторинга качества организации питания
 (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

БЭУМВ

Дата и время заполнения: *20.10.23 г.*

Участники проведения мониторинга: *11.15*

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон: *Домнина О.А.*

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Все очень понравилось! 10/10

Подпись участника: