# Протокол №7

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

от « 16 » января 2025 г.

Время проверки:09:10 час (1 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:

Павлова Елена Валериановна- представитель родительской общественности, 1 «А» класс 16.01.2025 г. прошёл очередной контроль организации и качества питания (завтрак для младших и старших классов) в нашей школе. Рацион питания состоял из следующего меню: биточки рыбные с соусом, картофельное пюре с огурцом свежим, чай с сахаром, хлеб пшеничный.

## 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 правится 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)

Ha	ввание образовательной организации: 609000006 09 25		
Да	га и время заполнения: 16.01.2025	4 4	Inpege n
Уч. Ф.І	га и время заполнения: 16.01.202.   достники проведения мониторинга:   1.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:   1.О. родителей, мобильный телефон:   Таклова вама 1937-79:	la 11.1	no Be Jan
Ф.1	1.0. родителей, мобильный телефон: Павиова Евана 19 3937-79:	anapaan 7-02-	gg
	ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА І		
		ДА	HET
L	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	V	
4.	Зал приема пищи чистый		
5.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
6.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная		
7,5	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	V	
10.	Наличие профессионального образования у поваров	V	
11.	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	V	
Доп	попробована еду очень все вкусн менье, свенее	ા, ખ્યા	buoe
Π	That I A		
1101	пись участников Ливия Иния		