

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОТКРЫТАЯ (СМЕННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Протокол 9

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для учащихся школы комиссией
родительского контроля

Дата проверки: 22.03.2024 год

Цель проверки: качество организации в школьной столовой предоставления горячего питания для учащихся.

Родительский контроль в составе:

1. Охлопкова Юлия Алексеевна – ответственный за организацию питания в МБОУ «О(С)ОШ»;
2. Хальзова Олеся Александровна – член Общешкольного Родительского комитета;
3. Гаврилюк Александра Сергеевна – представитель родительской общественности;

Составили настоящий протокол о том, что 12.02.2024г. родительским контролем была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

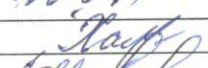
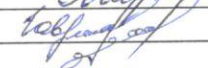
1. Организация питания учащихся МБОУ «О(С)ОШ» осуществляется в школьной столовой МБОУ «СОШ № 29» в понедельник и четверг с 14:55 по 15:05; во вторник, среду, пятницу с 15:00 по 15:10.
2. Сверка учащихся МБОУ «О(С)ОШ», присутствующих на занятиях, которые получают горячее питание происходит с 14:30 до 14:40 ответственным за организацию питания в МБОУ «О(С)ОШ» Охлопкова Ю.А.
3. Накрытие столов для учащихся, получающих горячее питание, производится до начала приема пищи с 14:40 до 14:55 ответственным за организацию питания в МБОУ «О(С)ОШ» Охлопкова Ю.А.
4. Дежурство в столовой с целью соблюдения порядка во время приема пищи учащимися МБОУ «О(С)ОШ» организуется Охлопкова Ю.А.

Дополнительно комиссией установлено:

- в организации имеется утвержденное ежедневное и цикличное меню, соответствующее возрасту учащихся, доступно для ознакомления, вывешено на стенде;
- в цикличном меню, составленном на 10 дней, нет повторов блюд, отсутствуют запрещенные продукты;
- блюда соответствуют утвержденному меню, подаются в горячем виде, качество горячего питания удовлетворяет учащихся;
- в организации имеется приказ на бракеражную комиссию;
- в журнале имеются подписи членов бракеражной комиссии, подтверждающих качество представленных блюд. Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
- санитарное состояние в столовой поддерживается в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, уборка производится после каждого приема пищи;
- в ОУ созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены: имеются 7 раковин с жидким антибактериальным мылом, бумажные полотенца для сушки рук и средства для дезинфекции рук;
- в помещении для приема пищи насекомых и грызунов не обнаружено.

Комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания проверкой удовлетворена.

С протоколом ознакомлены:

«22»	03	2024		/ Охлопкова Ю.А.
«22»	03	2024		/ Хальзова О.А.
«22»	03	2024		/ Гаврилюк А.С.