

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Отрадовская средняя общеобразовательная
школа Азовского района
ПРОТОКОЛ № 4
заседания совета школы от 07 ноября 2025 г.
Повестка дня

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

Дата проверки: 07.11.2025 г.

Время проверки: 11:00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Швыдкова Г.В. – Глава Отрадовского сельского поселения, член родительского контроля.
2. Пономаренко Е.Ю. – представитель родительской общественности, 10 класс

Составили настоящий протокол в том, что 07.11. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
9. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.
10. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

11.Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

12.Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

13.Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

14.Материально-техническая база пищеблока находится в хорошем состоянии.

15. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

16.Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован.

17.Сертификаты качества- имеются

18.Состоялся «завтрак с Главой».

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Отрадовская СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Рекомендации:

- 1.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

1. Швыдкова Г.В. – Глава Отрадовского сельского поселения, член родительского контроля.
2. Пономаренко Е.Ю. – представитель родительской общественности, 10 класс

