

**Протокол №1**  
**МБОУ «Большеигнатовская СОШ»**

Дата проверки: 17.09.2024

Время: 9:45 час

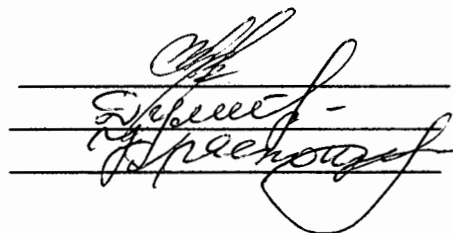
**Цель проверки:** проведение родительского контроля выявления нарушений при организации питания.

**На момент проверки установлено:**

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание для обучающихся 1- 4 классов;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения;
  - моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.



Горбунова А.И.  
Дуленова Т.А.  
Краснощёкова И.А.