

Протокол № 2

по контролю за организацией питания учащихся в школьной столовой

Дата проверки: 15.11.2022 г.

Время проверки: 12-35 час

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

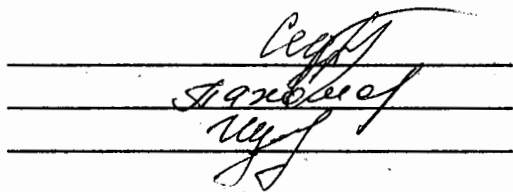
Родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами 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: в столовой дежурит учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале столы накрыты для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Дети питаются по утверждённому графику.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы). После приёма пищи столы обрабатываются дез. средством.

Столовая и кухня чистые, имеется контрольное блюдо.

с протоколом ознакомлены:



Седойкина Е.А.
Пахомова М.А.
Чучадеева Л.П.