

**Министерство образования Белгородской области**  
**Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Бирюченская средняя общеобразовательная школа»**  
**Белгородской области**  
**(ОГБОУ «Бирюченская СОШ»)**

**Протокол 4**

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

Дата проверки: 09.02.2023 г.

Время проверки: 11.15. час.(завтраки)

В соответствии с письмом министерства образования области от 1 февраля 2023 года, в целях исполнения п.1.1. Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 31 января 2023 года №АБ-1/15пр в школе организован с 1 по 10 февраля 2023 года мониторинг качества школьного питания совместно с представителями партии «Единая Россия» и участием родительской общественности.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления пищи соблюдение гигиенических требований для работников столовой, обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Терещенков Евгений Викторович представитель родительской общественности.
2. Аксёнова Ольга Александровна - представитель родительской общественности, 2 класс.
3. Миняева Елена Викторовна
4. Хорникова Лариса Викторовна
5. Шарбатова Валентина Викторовна
6. Самострелова Ольга Васильевна - ответственная за взаимодействие с членами родительского контроля за организацией и качеством школьного питания обучающихся школы.
7. Хмелькова Лариса Петровна — представитель администрации ОУ и члены группы составили настоящий протокол в том, что 9 февраля 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Проверка осуществлялась по следующей форме:

**Форма оценочного листа ОГБОУ «Бирюченская СОШ»**

№ п/п	Вопрос	ответ
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	

	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	<b>Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
11	<b>Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
12	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
13	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
15	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. При дегустации родители отметили, что качество приготовленных блюд соответствует предъявляемым требованиям, т.е. технология приготовления блюд соблюдается.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей, контрольные блюда выставлены, трехдневные пробы в наличии.
4. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
5. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
6. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПином.
7. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
8. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

**Вывод:** комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлена :  шеф - повар Беловодская Л.А.

Родительский контроль в составе с протоколам ознакомлены:

Алексеева О.А. Шеф  
Михеева Е.В. Завед.  
Борисов Е.Н. Матр.  
Курбанов В.В. Матр.  
Калимуллин О.В. С. Завед.  
Серинов Е.Н. С. Завед.