ПРОТОКОЛ № 14
по результатам проверки комиссии «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова»
(ул. Свердлова, 15)

13.12.2024г.

Комиссия «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» в составе:

1. *Сычёва Е.С.* – соц. педагог, ответственная за организацию питания;
2. _____, заведующая хозяйственным отделом;
3. Банникова К.А., медицинский работник школы;
4. Белик Н.С., родитель (по согласованию);
5. _____, родитель (по согласованию);
6. _____, родитель (по согласованию)

Составили настоящий протокол о том, что 13.12.2024 года был осуществлён контроль по организации горячего питания в столовой МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова»

В ходе контроля выявлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
  - Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
  - В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное индивидуальным предпринимателем, согласовано с директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

«Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

- К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

По результатам контроля нарушений не выявлено

Результаты контроля довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Члены комиссии по контролю:
– Сычёва Е.С.
– Белик
Банникова