

**ПРОТОКОЛ № 20**  
**по результатам проверки комиссии «Родительский контроль за**  
**организацией горячего питания детей**  
**в общеобразовательных организациях»**  
**МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова»**  
**(ул. Свердлова, 15)**

31.01.2025г.

**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. Таначёва Д.В., медицинский работник школы;
4. Тименичкова С.А., родитель (по согласованию);
5. \_\_\_\_\_, родитель (по согласованию);
6. \_\_\_\_\_, родитель (по согласованию)

Составили настоящий протокол о том, что ----- 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. *С*
- Таначёва Д.В. *Тан*
- Тименичкова С.А. *Тим*