

**ПРОТОКОЛ № 5**  
**по результатам проверки комиссии «Родительский контроль за**  
**организацией горячего питания детей**  
**в общеобразовательных организациях»**  
**МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова»**  
**(ул. Свердлова 15, пом. 1)**

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

1. Иванникова Н.А. – соц. педагог, ответственная за организацию питания;
2. Лантина Е.А. - заведующая хозяйственным отделом;
3. медицинский работник школы;
4. Ковалева В.С. - родитель (по согласованию);
5. Петрова Е.А. - родитель (по согласованию).

Составили настоящий протокол о том, что **03.10.2024** года был осуществлён контроль по организации горячего питания в столовой МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова»


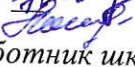

**В ходе контроля выявлено:**


- 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:

Иванникова Н.А.   
Лантина Е.А.   
медицинский работник школы 

Ковалева В.С.   
Петрова Е.А. 