**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Перевальненская школа имени участника партизанского движения в Крыму, генерал-майора Федоренко Фёдора Ивановича» Симферопольского района Республики Крым**

ОКПО 00830902, ОГРН 1159102026654, ИНН/КПП 9109010116/910901001

ул. Дачная, 81А, с. Перевальное, Симферопольский р-н, РК, 297578,

**e-mail:** [school\_simferopolsiy-rayon25@crimeaedu.ru](mailto:school_simferopolsiy-rayon25@crimeaedu.ru)

Протокол № \_3\_\_\_

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы

комиссией родительского контроля

Дата проверки: 28.11.2023г.

Время проверки: 11.35. час. (1смена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение графика питания

5 кл-Кириченко Юлия Александровна

4 кл-Розенталь Ольга Олеговна

8 кл .-Фурсова Светлана Владимировна

составили настоящий протокол в том, что 28.11.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Обедали дети льготных категорий 8-9 классов.. По списку 15 человек, 3 отсутствуют.

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, но не все любят рыбные котлеты.
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: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 -х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Не все классные руководители сопровождают своих детей.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Всем сотрудникам столовой (кухонной рабочей, в частности работать в перчатках, чепце) продолжать соблюдать гигиенические требования. Внести предложения по внесению в меню изменений . Например, рыбу в кляре, вместо рыбных котлет.

2.Всем классным руководителям сопровождать свой класс.

С протоколом комиссии ознакомлена :\_\_Ткаченко Н.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Родительский контроль с протоколом ознакомлены.