

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
школа № 480 Кировского района Санкт – Петербурга

Протокол 5

проверки работы столовой и пищеблока, организации качества питания  
в школьной столовой Общественной комиссией родительского контроля

Дата проверки: 06.04.2023 г.

Время проверки: 12-25 час. (1 большая перемена)

Цель проверки: Проверка работы столовой и пищеблока. Контроль за  
качеством питания.

**Родительский контроль в составе:**

1. Жиленко Лиия Евгеньевна - ответственный за организацию питания
2. Полуэктова Алла Петровна - представитель родительской  
общественности
3. Тедеева Зарина Алановна - представитель родительской  
общественности
4. Гломоздкова Ю.Б. - Медсестра
5. Коротаева С.А. - Родитель обучающегося

составили настоящий протокол в том, что 6 апреля 2023 года родительским  
контролем была проведена проверка работы столовой и пищеблока,  
организация качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Предоставление горячего питания (завтрак и обед) за счет средств бюджета обучающихся 1-4 классов, 5-9-х классов производится на основании заявления родителей и документов (документы предоставлены- договор на организацию питания )
- Блюда соответствуют утвержденному меню, наличие в составе рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд).
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

- Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.
- Температура и влажность измеряется ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов
- Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Используется ёмкость с кипяченой питьевой водой (условие ее хранения не более 3-х часов)
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
  - В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
  - Все классные руководители сопровождают свои классы.
  - Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).





С протоколом комиссии ознакомлена: зав. производством



Балакирева Г.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

**Родительский контроль в составе:**

1. Жиленко Лия Евгеньевна - ответственный за организацию питания 
2. Полуэктова Алла Петровна - представитель родительской общности 
3. Тедеева Зарина Алановна - представитель родительской общности 
4. Коротаяева Светлана Анатольевна - представитель родительской общности 
5. Гломоздкова Ю.Б. - медсестра