

ПРОТОКОЛ № 2
комиссии родительского контроля по результатам проверки организации
горячего питания в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МКОУ «Большестерновская СШ»

Дата проверки: 15.12.23
Время проверки: 11.50

Цель проверки: соответствие блюд текущего дня утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Левченко Тамара Александровна
Позвердиной Тамара Викторовна

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

В ходе проверки установлено:

1. Организация горячего питания в школьной столовой осуществляется посредством договорных отношений - аутсорсинг.
2. Блюда соответствуют утвержденному двухнедельному (циклическому) меню.
3. По опросам учащихся, обед нравится детям.
4. Проведены контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии.
При взвешивании порции выявлено следующее:

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>салат из свеклы</u>	<u>100 гр</u>	<u>100</u>
<u>конфеты</u>		
<u>творожный десерт</u>	<u>100/40</u>	<u>100/40</u>
<u>чай с сахаром</u>		
<u>мороженое сливочное</u>	<u>180</u>	<u>180</u>
<u>чай с сахаром</u>	<u>180</u>	<u>180</u>

5. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюд, качество обработки соответствуют / не соответствуют (нужное подчеркнуть) предъявленным требованиям.
6. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствуют (нужное подчеркнуть) меню и возрастной категории детей.
7. Комиссия посетила пищеблок. Нарушения были выявлены / не были выявлены (нужное подчеркнуть).

Организация питания: у входа в столовую находятся дежурные учителя: обращают внимание на то, что перед приёмом пищи необходимо тщательно мыть руки. Для мытья рук имеются две раковины, жидкое мыло, сушилки и (или) салфетки. Используются дезинфицирующее средство.

Сотрудники школьной столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

Эстетичность накрытия:

- столы чисто вытерты / плохо вытерты;
- тарелки чистые / грязные – без сколов / со сколами;
- поля в школьной столовой чистые / грязные.

Вывод: комиссия признала работу школьной столовой и организацию столовой удовлетворительной. Претензий и замечаний у проверяющих нет.

С протоколом проверки ознакомлены:

1. повар Руднев / заместитель Д.В.
2. Коробов / Исаева Н.Т.
3. _____
4. _____
5. _____