

ПРОТОКОЛ № 6

комиссии родительского контроля по результатам проверки организации
горячего питания в школьной столовой горячего питания для обучающихся

МКОУ «Большетерновская СШ»

Дата проверки: 24.04.2024г

Время проверки: 11.35 – 11.55

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

Родительский контроль в составе:

Себенко Татьяна Александровна
Подвержная Татьяна Викторовна
Савиных Анастасия Алексеевна

составили настоящий протокол о том, что 24.04.2024г 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>Филе кур тушеное в соусе</u>	<u>110 гр</u>	<u>110 гр</u>
<u>Людоед картофельное</u>	<u>180 гр</u>	<u>180 гр</u>
<u>Салат овощной, Свежий</u>	<u>100 гр</u>	<u>100 гр</u>
<u>Компот из свежих сухофрукт</u>	<u>200 гр</u>	<u>200 гр</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. Исупова Н.Г. Исупова
2. Измайлова А.В. Измайлова
3. _____
4. _____
5. _____