

ПРОТОКОЛ № 7

комиссии родительского контроля по результатам проверки организации горячего питания в школьной столовой горячего питания для обучающихся МКОУ «Большестерновская СШ»

Дата проверки: 14 июня 2024 г.
Время проверки: 13:00 – 13:25

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

Родительский контроль в составе:

Левченко Т. А.
Павленко Т. В.
в присутствии нач. лагеря – Тюринченко В. М.
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
Суп картофельный	200	205
Фрикадельки из мяса кур	140	140
Утренневая каша	150	180
Секс-мультифруктов	200	200
Яблоко вареное, сервиз	40/40	40/40

5. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества соответствует вкусу, 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;

- пол~~н~~ в школьной столовой чистые / грязные.

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

С протоколом проверки ознакомлены:

1. повар В.В. / Мухоморова Т.В. /
2. Маслова Н.Т. /
3. _____
4. В.В. / Пушотеренко В.И. /
5. _____