

ПРОТОКОЛ № 5

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

Дата проверки: 28.11.2024г.
Время проверки: с 12.00 ч. до 12.30 ч.

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

Родительский контроль в составе:

Филиппова Елена Геннадьевна
Комиссарова Елена Степановна

составили настоящий протокол о том, что общешкольным 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 изучение порции членами комиссии.

При взвешивании порции выявлено следующее:

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>Суп картофельный</u>	<u>250</u>	<u>250</u>
<u>Фарш с макарами</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>Салат с твердым сыром</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Пюре картофельное</u>	<u>50</u>	<u>50</u>

5. При изучении порции родители отметили, что вкусовые качества всех блюд соответствуют, 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 проверяющих нет.

С протоколом проверки ознакомлены:

1. *Визир* / *Тасеев Т. А.*
2. *Визир* / *Исупова Н. Т.*
3. *Визир* / *Измайкина А. В.*
4. _____
5. _____