

ПРОТОКОЛ № 10

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

Дата проверки: 27 февраля 2025 г.

Время проверки: с 10.50 з. по 11.10 з.

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

Родительский контроль в составе:

Заярная И. Н.
Белявская Е. Т.

составили настоящий протокол о том, что общественным 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>Омлет картофельный</u>	<u>250</u>	<u>250</u>
<u>Паштет с мясом</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>Хлеб</u>	<u>50</u>	<u>50</u>
<u>Сметана с творогом</u>	<u>100</u>	<u>100</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. Михайлова И. В.
2. Михайлова И. Т.
3. Басова И. И.
- 4.
- 5.