

ПРОТОКОЛ № 11

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

Дата проверки: 11 марта 2025 г.

Время проверки: с 11.10 – 11.30

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

Родительский контроль в составе:

Комиссарова Е. С.
Жуляевская Е. Т.

составили настоящий протокол о том, что общественный 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
Борщ с фасолью...	250	250
Каша гречневая	200	200
Чай	50	50
Пирожок с конфетами	100	100

5. При изучении порции родители отметили, что вкусовые качества всех блюд соотв-т качеству 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 удовлетворительно. Претензий и замечаний проверяющих нет.

С протоколом проверки ознакомлены:

1. Михайлова А. В.
2. Иванова Н. Т.
3. Жуляевская Е. Т.
4. _____
5. _____