

ПРОТОКОЛ № 16

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

МКОУ «Большестерновская СШ»

Дата проверки: 23 мая 2015 г. (пятница)
Время проверки: 10.50 – 11.10

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

Родительский контроль в составе:

Савицкая Т.В.
Проверкина Т.В.
(присутствие не обязательно)
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>Творог карottage</u>	<u>180</u>	<u>180</u>
<u>Рис с мясом</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Чай с сахаром/молоком</u>	<u>200 + 7</u>	<u>207</u>
<u>Хлеб пшенич. в/с</u>	<u>50</u>	<u>50</u>
<u>Салат кваш. капуста</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. Измайкина А.В.
2. Исупова Н.Т.
3. Ясько Е.А.
4. _____
5. _____