

Протокол № 2
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.10. 2023 г.

Время проверки: 10.00, 11.00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся. Санитарно-техническое состояние обеденного зала

Родительский контроль в составе:

1. Пахомова Светлана Викторовна - ответственный за организацию питания
2. Пискарева Ульяна Игоревна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Каримова Екатерина – представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 17 октября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На информационном стенде представлена полная информация об организации питания (ежедневное меню, десятидневное меню, график посещения столовой и другая полезная информация).
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи с использованием моющих средств. Обеденные столы чистые.
3. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед вкусный.
4. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит (борщ, макаронные изделия, мясная котлета, икра кабачковая, компот).
5. В ходе контрольного взвешивания и измерения температуры блюд, члены комиссии родительского контроля отметили, что вес порций и температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте и возрастной потребности детей.
6. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства. Обучающиеся пользуются созданными условиями.
7. В обеденном зале уютно, чисто, светло. Столы накрыты для каждого класса, посадочных мест детям хватает.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Персонал столовой доброжелательный.
9. Классы сопровождают классные руководители.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Провести беседы с учащимися о правилах поведения в столовой. Беседы о здоровой пище.
2. Активизировать работу родительского контроля.

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Малянова Т.В.

Родительский контроль в составе 3 человек с протоколом ознакомлены:

1. Пахомова Светлана Викторовна - ответственный за организацию питания
2. Пискарева Ульяна Игоревна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Каримова Екатерина – представитель родительской общественности, 11 класс