

Протокол
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 21.11.2023
 Время проверки: 13.00
 Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна - председатель общешкольного родительского комитета

2. Колотеева О. В. представитель родительской общественности, 10А класс

3. _____ представитель родительской общественности, _____ класс

4. _____ представитель родительской общественности, _____ класс

В ходе проверки установлено:

- В ходе проверки установлено:
1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню. Информация о питании в школе и ежедневное меню имеется на официальном сайте школы edu.tatar.ru, во вкладке «Питание». Ежедневное меню также скидывается в группу WhatsApp учителям и родителям (через классных руководителей).
 2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества котлеты сочные, чай вкусный, пюре картофельное очень вкусное, очень вкусно !!!

качество обработки соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям.

- качество обработки соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги или администрация школы: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале столы накрываются в соответствии с требованиями Роспотребнадзора в период пандемии, соблюдая безопасную дистанцию. Посадочных мест детям хватает.
6. В столовую классы сопровождают учителя - предметники, классные руководители.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

Предложения: разнообразить кондитерские изделия

С протоколом комиссии ознакомлена:

Гилязова Р.Х., зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна

МЕНЮ

МАОУ"СОШ№17

07.03.2024

4день(1недели)

Прием пищи	№ рец.	Блюдо	Выход, г 1-4кл	Выход, г 5-11кл	Калорийность
Завтрак	№ 52	Салат из свеклы отварной	60	100	55,68.92,8
	тгк	Котлеты куриные	90	90	198,00
	№ 312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/3	150/3	202,8000
	№ 376	Чай с сахаром и яблоками	180/10/10	180/10/10	44,70
	табл 6 стр 134, 2012	Хлеб пшеничный	20	30	47,7100
	табл 6, стр 144, 2012	Хлеб ржаной	30	30	59,4000
		Итого:	555	638	593,04/680,84
Субсидия		Булочка"Школьная"		50	120,833
		Компот из свежих яблок		200	74,70
		Итого:		230	195,5
Обед					
		Итого:	495		0,00
		Итого:	230		0,0

Директор МАОУ"СОШ№17

Смирнова Э.Н.

Зав производством

Гилязова Р.Х.