

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 17» г.Альметьевска Республики Татарстан

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

Дата проверки: 14 мая 2023 г.

Время проверки: 12.02

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. Тордиенко Т.Р. - представитель родительской общественности, ___ класс
3. Токарев Алексей Николаевич - представитель родительской общественности, 6Б класс

составили настоящий протокол в том, что 14.05 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

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 блюд отличные, еда вкусная, свежая, соответствует меню.

качество обработки соответствует (не соответствуют) 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 3 раковины 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. (маски, перчатки, чепцы).

Предложения: 1. Добавить в меню молочную кашу, молочную продукцию.
2. Батонки добавить в меню,

С протоколом комиссии ознакомлена:

Гилязова Р.Х., зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Токарев Алексей Николаевич
3. Тордиенко Т.Р.

МЕНЮ

МАОУ"СОШ№17

17.05.2023

Здень(1недели)

Прием пищи	№ рецеп.	Блюдо	Выход, г 1-4кл	Выход, г 5-11кл	Калорийность
	54	Салат из свеклы с яблоком	60	100	62,34
	№ 293	Куриные грудка запеченные с томатным соусом	90/20	90/20	195,1000
	№ 304	Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	150/5	180	209/262,64
	№ 376	Чай с мармеладом	185/15	185/15	48,15
		Хлеб пшеничный	20		47,0000
	стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	40	39,6000
		Итого:	565	650	593,04/680,84
Субсидия		Печенье		40	162,8
	№ 377	Чай с сахаром		190/10	40,00
	итого	Итого:		250	202,8
Обед		Суп из овощей с куриными фрикадельками, со сметаной	250/22/10		156,77
		Напиток из изюма	200		82,2
		Хлеб ржаной	30		59,40
	итого	Итого:	512		298,37
		Итого:	250		0,0



Директор МАОУ"СОШ№17

Зав. производством

Смирнова Э.Н.

Гилязова Р.Х.