

Протокол

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

Дата проверки: 27 сентября 2023 г.

Время проверки: 11:20

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. Макарова З.А. - представитель родительской общественности, 3Б класс
3. Токарев Алексей Николаевич - представитель родительской общественности, 7Б класс

составили настоящий протокол в том, что 27 сентября 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](http://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 вкусные куриные, море вкусное горячее, суп вкусный с мясом.

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: добавить многоштучную продукцию.  
многоштучные кашки.

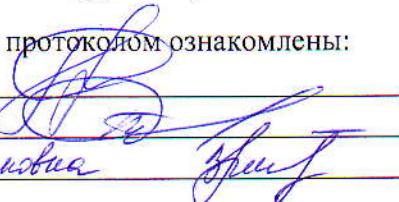
С протоколом комиссии ознакомлена:



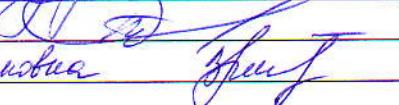
Гилязова Р.Х., зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

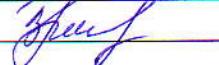
1. Кузьмина Галина Геннадьевна



2. Токарев Алексей Николаевич



3. Макарова Зарина Марковна



# МЕНЮ

МАОУ"СОШ№17

27.09.2023

Здень(2недели)

Прием пищи	№ рец.	Блюдо	Выход, г 1-4кл	Выход, г 5-11кл	Калорийность
Завтрак	№ 52	Салат из свеклы отварной	60		55,68
	№ 294	Котлеты из мяса кур/Котлеты из мяса кур в томатном соусе с овощами(ст	90	90/30	105,0000
	№ 312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	180	170,25/154,70
	№ 376 С	Чай с сахаром	190/10	190/10	40,00
	стр 134 , 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	35	20	82
	стр 144 , 2012 Дели +	Хлеб ржаной	25	30	50
		Итого:	565	640	595,68/559,32
Субсидия		Пряник		35	130,6
	375,376/2017	Чай с сахаром		190/10	40,00
		Итого:		250	170,6
Обед		Рассольник ленинградский на курином бульоне с куриными фрикадельками, со сметаной	250/22/10		168,77
		Кисель	200		83,6
		Хлеб ржаной	30		59,40
		Итого:	512		311,77
		Итого:	250		0,0

Директор МАОУ"СОШ№17 Смирнова Э.Н.

Зав производств. Гилязова Р.Х.

