

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: 28 апреля 2023 г.

Время проверки: 11:50

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. Наварртуримова Нелли С. - представитель родительской общественности, ___ класс
3. Токарев Алексей Николаевич - представитель родительской общественности, 6Б класс

составили настоящий протокол в том, что 28 апреля 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 суп вкусный, наваристый, много риса, картофеля, мяса индейки. Все вкусно!

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: кашу молочную добавить. Чашки
меню боится единое для всех учеников

С протоколом комиссии ознакомлена:

Гилизова Р.Х., зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Токарев Алексей Николаевич
3. Наварртуримова Нелли С.

МЕНЮ

МАОУ"СОШ№17

28.04.2023

5 день(2 недели)

Прием пищи	№ рец.	Блюдо	Выход, г 1-4кл	Выход, г 5-11кл	Калорийность
Завтрак	№ 12	Салат из кукурузы к/с	60	50	59,58
	№ 265	Плов из говядины с рисом	50/150	50/200	415,89/509,83
	№ 376 Сбор.реци. На	Чай с сахаром, с яблоком	180/10/10	180/10/10	45
	табл 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	20	20	47
	табл 6, стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	30	49,50
		Итого:	505	595	595,53/711,78
Субсидия	№1/2017	Бутерброд с маслом		30/10	136
	ТТК	Чай с сахаром и яблоками		180/10/10	44,70
		Итого:		240	180,7
Обед		Суп картофельный с клецками с мясом птицы	250/15		183,55
		Напиток из шиповника	200		48,2
		Хлеб ржаной	30		59,40
		Итого:	495		291,2



Директор МАОУ"СОШ№17

Зав. производством

Смирнова Э.Н.
Смирнова Э.Н.

Гилязова Р.Х.
Гилязова Р.Х.