

Протокол 2 проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 06.04.2023 г.

Время проверки: 13.55 ч.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся. Так же, на основании результатов анкетирования учащихся школы было выявлено неудовлетворение пищей учеников 9 класса, проведен устный опрос.

Родительский контроль в составе:

-Соболева Марина Юрьевна

-Стрельцова Надежда Владимировна

составили настоящий протокол в том, что 6 апреля 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой и проведен опрос о качестве пищи среди учащихся.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Температурный режим по блюдам соблюдается.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

ДОПОЛНЕНИЯ (замечания):

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Орфошова О.М.

Комиссия:

1. Соболева М.В. МЛС -
2. Стрельцова Н.В. ВЛТ -

Чек-лист 2.
(Родительский контроль за организацией
школьного питания)

«6» Апрель 2023г.

Комиссия в составе:

1. Соволева Марина Юрьевна

2. Старельцова Надежда Владимировна

3. _____

Была проведена проверка организации питания в столовые школы № 5
по адресу: ул. Советская, 39

Время проверки: 13.55ч.

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

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	есть	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	есть	
3	Обеденный зал чистый	есть	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	есть	
5	Школьная посуда без сколов	есть	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	есть	
7	Проводится ли уборка столов после каждого приема пищи	да	
8	В меню отсутствуют повторы блюд	отсут.	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	есть	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	соот.	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	—	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	соот.	
13	Соответствие выхода блюд	соот.	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	есть	
15	Наличие журналов и полнота его заполнения	есть	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	есть	