

Протокол 8

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

Дата проверки: 23.04.26 г.

Время проверки: 10-00 час (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Веркоз О.В.
2. Ушкова М.А.
3. Ушкова А.И.
4. Боденша О.А.

составили настоящий протокол в том, что 23.04.26 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- проверка санитарно-технического содержания обеденного зала;
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;
- опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в отличном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: директор ГБОУ ООШ с. Высокое

Залапина М.Ю.

/Залапина М.Ю./

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Веркоз О.В.
2. Ушкова М.А.
3. Боденша О.А.
4. Ушкова А.И.

Акт

О проведении контроля меню и качества приготовления завтрака и обеда в ГБОУ ООШ

с.Высокое от 23.04.26 года

Комиссия в составе:

1. Верхов О.В.
2. Ушкова М.А.
3. Ужаева А.И.
4. Бодина О.А.

Настоящий акт о том, что 23.04.26 года в столовой ГБОУ ООШ с.Высокое проведен контроль готовых блюд по меню ГБОУ ООШ с.Высокое на 23.04.26 года.

Меню включает:

Завтрак: сосиски отварные с томатным соусом
икра кабачковая
Макаронные изделия отварные с м/р
каширок из пшеницы
Хлеб пшеничный

Обед:

Цель проверки: возможность выбора родителями (законными представителями) меню для питания детей, и вкусовое качество пищи.

Выводы комиссии:

Запрещенных продуктов не обнаружено, на все продукты имеются сертификаты соответствия посуда без сколов, в помещении каф. столовой чисто.

Подписи членов комиссии:

Верхов О.В. Ушкова М.А.