

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

Дата проверки: 24.10.2023г.

Время проверки: 9 часов 10 минут

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

Родительский контроль в составе:

1. Коростелева Снежанна Викторовна
2. Кротова Юлия Федоровна
3. Кожина Екатерина Анатольевна
4. Кочегарова Татьяна Александровна
5. Удинцева Анна Олеговна

составили настоящий протокол в том, что 24 октября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Питание организовано на платной и бесплатной основе, согласно режиму работы школьной столовой с 01.09.2023г. по 31.05.2024г., который утвержден директором МАОУ «Школа №10» Е.В. Ислентьевой, от 31 августа 2023 года.
2. Питание осуществляется по утвержденному Директором МУП «КП» ГО город Ирбит Н.А. Ситновой, примерному десятидневному меню для питания МАОУ «Школа № 10» с 01 сентября 2023 года учащихся.
3. Меню Школы № 10, ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на сайте школы.
4. Блюда соответствуют утвержденному меню, порции соответствуют весовой норме.
5. Температурный режим по блюдам соблюдается.
6. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пищи. Претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет.
7. Организация санитарно-гигиенической зоны: для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок,

используют дез средства.

8. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
9. Все классные руководители сопровождают свои классы.
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, маски, головной убор).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: По возможности, подавать подливу ко вторым блюдам не поливая всю порцию, а подавать ее с края блюда.

Родителям проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

ДОПОЛНЕНИЯ

(замечания): _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Комиссия:
