

ПРОТОКОЛ №4
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «СОШ №13» г Альметьевск

Дата проверки: 28.04.2025 год

Время проверки: 9:15

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

Родительский контроль в состав:

Фаткулина С.Ф 8а класс

Мустафина Т.Е 7а класс

Гарипова А.Ш 7а класс

Составили настоящий протокол в том, что 28.04.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В наличии имеется график (питания) приема пищи;

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;

Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;

Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.

С протоколом ознакомлена : зав столовой Макарова Е.В



Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Фаткулина С.Ф  8а класс

Мустафина Т.Е  7а класс

Гарипова А.Ш  7а класс

Изучение качества готовой пищи

[illegible]

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).