

ПРОТОКОЛ №3
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «СОШ №13» г Альметьевск

Дата проверки: 20.03.2025год

Время проверки: 9:15

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

Родительский контроль в состав:

Муртазина Л.Н. 1а

Лепилова Н.Н. 2б

Составили настоящий протокол в том, что 20.03.2025 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;

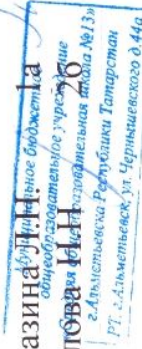
Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.

С протоколом ознакомлена : зав столовой Макарова Е.В

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Муртазина Л.Н.

Лепилова Н.Н.



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).