

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

Дата проверки: 24.02 2025 г.

Время проверки: 12 30

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

Родительский контроль в составе:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна - председатель общешкольного родительского комитета
2. Гафиятуллин Д.В. представитель родительской общественности, 4а класс
3. Селекина Н.В. представитель родительской общественности, 4б класс
4. Шляхеева О.С. представитель родительской общественности, 4в класс

составили настоящий протокол в том, что 24.02 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню. Информация о питании в школе и ежедневное меню имеется на официальном сайте школы edu.tatar.ru, во вкладке «Питание». Ежедневное меню также скидывается в группу ОП «Сферум» учителям, учащимся и родителям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества суп горячий вкусный, макароны с маслом, салатом, котлетки (минимум) вкусные, сосиски вкусные.
- качество обработки соответствует (не соответствуют) предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги или администрация школы: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале столы накрываются в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. Посадочных мест детям хватает.
6. В столовую классы сопровождают учителя - предметники, классные руководители.
7. Сотрудники столовой соблюдают (не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

Предложения:

Разнообразить выпечку и фрукты.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Гафиятуллин Давид Ириатович
3. Селекина Надежда Васильевна
4. Шляхеева Ольга Сергеевна

С протоколом проверки ознакомлена:

Смирнова Л.В.

Смирнова Л.В., зав. производством

Школа

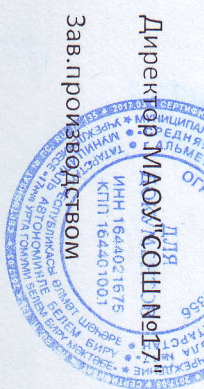
МАОУ "СОШ №17"

Отд./корп

МЕНЮ

День 1\1

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Закуска	ТТК	Салат из моркови с яблоками	60		50,91	0,64	3,01	5,11
	Гор.блюдо	ТТК	Шницель куриный	90		187,00	10,80	13,50	0,90
	Гарнир	203	Макаронные изделия отварные	150/3		176,10	5,68	2,85	31,96
	Напиток	349	Компот из сухофруктов	200		132,80	0,66	0,09	32,93
			Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
Завтрак 5-11 кл	Закуска	ТТК	Салат из моркови с яблоками	100	69,43	50,91	0,64	3,01	5,11
	Гор.блюдо		Шницель куриный с макаронными изделиями отварными	90/150/3		363,10	16,48	16,35	32,86
	Гарнир	ТТК							
	Напиток	349	Компот из сухофруктов	200		92,80	0,66	0,09	22,03
			Хлеб пшеничный	25		58,75	1,90	0,20	12,30
			Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
Субсидия			Печенье	20	59,83				
	Напиток	349	Компот из сухофруктов	200		63,6	1,46	2,50	8,8
					9,60	132,80	0,66	0,09	32,01
ГПД	1 блюдо		Щи из свежей капусты с мясными приправами, со сметаной	250/22/10		149,09	6,41	9,03	8,43
	Напиток		Чай с сахаром	190/10		40	0,07	0,02	10
			Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
					32,45				



Директор МАОУ "СОШ №17"

Смирнова Э.Н.

Зав. производством

Смирнова Л.В.