

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

Дата проверки: 16.01. 2025 г.

Время проверки: 12.25

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 11 а
2. Шереметова О.В. представитель родительской общественности, 10^а класс
3. Жикарик Е.А. представитель родительской общественности, 10^а класс
4. _____ представитель родительской общественности, _____ класс

составили настоящий протокол в том, что 16.01. 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 молочный овощной, пюре без комочков вкусное, котлета куриная вкусная, нетная. Все блюда горячие
- 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:

Разнообразие салатов и фруктов.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна [подпись]
2. Шереметова О.В. [подпись]
3. Жикарик Е.А. [подпись]
4. _____

С протоколом проверки ознакомлена:

[подпись]

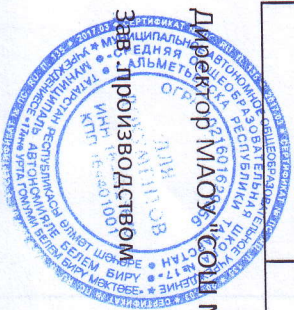
Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

Школа МАОУ "СОШ №17" Отд./корп 16.01.2025.

День 1\4

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Вторийнос	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Закуска	ТТК	Свекла отварная дольками	60		28,80	1,08	0,06	5,88
	Гор.блюдо	ТТК	Котлета из мяса птицы	90		198,00	10,20	12,93	13,79
		312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/3		150,45	3,08	6,25	20,47
	Гарнир					44,70	0,11	0,06	10,98
	Напиток	376	Чай с сахаром, с яблоком	180/10/10		70,50	2,28	0,24	14,76
			Хлеб пшеничный	30		79,20	2,64	0,48	15,84
			Хлеб ржаной	40	69,43				
						48,00	1,80	0,10	9,80
Завтрак 5-11 кл	Закуска	ТТК	Свекла отварная дольками	100		348,45	13,28	18,58	34,26
	Гор.блюдо		Котлета из мяса птицы с картофельное пюре, с маслом сливочным	90/150/3		44,70	0,11	0,06	10,98
	Гарнир	ТТК				47,00	1,52	0,16	9,84
	Напиток	376	Чай с сахаром, с яблоком	180/10/10		59,40	1,98	0,36	11,88
			Хлеб пшеничный	20					
			Хлеб ржаной	30	59,83				
						120,83	4,18	1,60	22,4
Субсидия		ТТК	Булочка "Школьная"	50		114,60	0,16	0,16	27,88
	Напиток	342	Компот из свежих яблок	200	9,60				
						150,00	5,47	4,75	17,96
	1 блюдо		Суп молочный со звездочками	250		92,9	0,66	0,09	22,03
	Напиток		Компот из сухофруктов	200		59,40	1,98	0,36	11,88
ГПД			Хлеб ржаной	30	32,45				



Зав. производством

Директор МАОУ "СОШ № 17"

[Signature]

Смирнова Э.Н.

[Signature]

Смирнова Л.В.