

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

Дата проверки: 18.12. 2024 г.

Время проверки: 12:05

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. Упагалеева Альбина Альбертовна представитель родительской общественности, 9 класс 8
3. Соколова Наталья Михайловна представитель родительской общественности, 9 класс 9
4. _____ представитель родительской общественности, _____ класс

составили настоящий протокол в том, что 18 декабря 2024 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 WhatsApp учителям и родителям (через классных руководителей).
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества суп новороссийский, вкусный. Рыба светлая, вкусная. Тюрке булочки, вкусное.

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 гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

Предложения: разнообразить фрукты, добавить выпечку.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Л.В. Смирнова

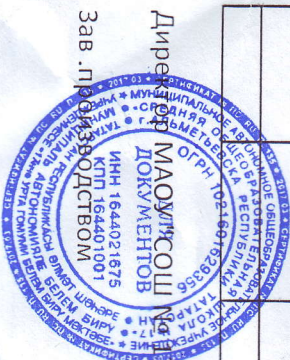
Смирнова Л.В., зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Упагалеева Альбина Альбертовна
3. Соколова Наталья Михайловна
4. _____

Упагалеева
Соколова

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-	Салат	52	Салат из отварной свеклы	60		55,68	0,84	3,61	4,96
	Гор.блюдо	229	Рыба, тушеная в томате с овощами	50\50		105,00	9,05	6,09	3,80
	гарнир	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150\3		150,45	3,08	6,25	20,47
	Напиток	376	Компот из свежих яблок	200		74,60	0,16	0,16	17,90
			Хлеб пшеничный	35	66,76	82,25	2,66	0,28	17,22
Завтрак 5-11 кл									
	Гор.блюдо	229	Рыба, тушеная в томате с овощами	50\50		105,00	9,05	6,09	3,80
	гарнир	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	180		164,70	3,68	5,76	24,53
	Напиток	376	Компот из свежих яблок	200		74,60	0,16	0,16	17,90
			Хлеб пшеничный	30		70,50	2,28	0,24	14,76
			Хлеб ржаной	40	57,56	79,2	2,64	0,48	15,84
Субсидия			Пряники	35		128,1	2,07	1,65	26,3
	Напиток	ТТК	Чай с сахаром	200		40,00	0,07	0,02	10,01
					9,20				
	1 блюдо		Рассольник Ленинградский с куриными фрикадельками со сметаной	250/22/10		168,77	5,28	9,50	14,09
ГПД	Напиток		Кисель	200		83,6	0,6	0,1	20,2
			Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
					31,20				



Директор МАОУ "СОШ №17"
 Смирнова Э.Н.

Смирнова Э.Н.
 Смирнова Л.В.