

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

Дата проверки: 19.03. 2025 г.

Время проверки: 12⁰⁰

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. Исмаева М.Н. представитель родительской общественности, 39 класс
3. Галмухаметова Р.Р. представитель родительской общественности, 35 класс
4. Байтеева Е.С. представитель родительской общественности, 36 класс

составили настоящий протокол в том, что 19.03. 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 блюда соответствуют требованиям качества.
Соблюдается температура подачи блюда. Суп наваристый, вкусный.

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:

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Исмаева Мария Николаевна МНП
3. Галмухаметова Регина Рафаэлевна Талант
4. Байтеева Елизавета Сергеевна Талант

С протоколом проверки ознакомлена:



Смирнова Л.В., зав. производством

прием пищи	Раздел	№ рецеп.	Блюдо	Выход, г	Цена	калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1	Фрукты		Яблоки свежие	100		47,00	0,40	0,40	9,80
	Гор.блюдо	ТТК	Плов из куриной грудки с рисовой крупой	50\150		378,25	16,34	18,47	39,55
	Напиток	377	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5		41,32	0,11	0,02	10,15
			Хлеб пшеничный	25		58,75	1,90	0,20	12,30
			Хлеб ржаной	20		59,40	1,98	0,36	11,88
Завтрак 5-11 кл									
	Фрукты		Яблоки свежие	100	69,43	47,00	0,40	0,40	9,80
	Гор.блюдо	ТТК	Плов из куриной грудки с рисовой крупой	50\150		378,25	16,34	18,47	39,55
	Напиток	377	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5		41,32	0,11	0,02	10,15
			Хлеб пшеничный	20		47,00	1,52	0,16	9,84
			Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
Субсидия			Пряники	35	59,83				
	Напиток	377	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5		41,32	0,11	0,02	10,15
					9,60				
	1 блюдо		Рассольник Ленинградский с куриными фрикад.со сметаной	250/22/10		144,05	3,64	7,91	13,14
ГПД	Напиток		Кисель	200		83,6	0,6	0,1	20,2
			Хлеб ржаной	30	32,45	59,40	1,98	0,36	11,88



Директор МАОУ "СОШ №17" Смирнова Э.Н.

Зав. производством Смирнова Л.В.