

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

Дата проверки: 24.09 2024 г.

Время проверки: 12:00

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. Алексия Эльвира Минеевна представитель родительской общественности, 6^а класс
3. Моргина Регина Рамисовна представитель родительской общественности, 6^б класс
4. Логина Эльза Ахсановна представитель родительской общественности, 6^в класс

составили настоящий протокол в том, что 24.09 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 овощной с мясом. Творог рассыпчатый с мясом.

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 в период пандемии, соблюдая безопасную дистанцию. 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: разнообразие кондитерские изделия
добавить выпечку, разнообразить фрукты.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Смирнова Л.В., зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Алексия Эльвира Минеевна
3. Логина Эльза Ахсановна
4. Алексия Эльвира Минеевна
- 5.

Школа

МАОУ "СОШ №17"

Отд./корп

МЕНЮ

День

2\2

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Фрукт		Фрукты и ягоды свежие(яблоки)	100		47,00	0,40	0,40	9,80
	Гор.блюдо	265	Плов из говядины с рисовой крупой	50\150		216,90	4,09	5,08	42,26
	Напиток	376	Чай с сахаром	190/10		54,20	0,24	0,09	12,43
			Хлеб пшеничный	25		58,75	1,90	0,20	12,30
			Хлеб ржаной	20	66,76	59,40	1,98	0,36	11,88
Завтрак 5-11 кл	Фрукт		Фрукты и ягоды свежие(яблоки)	100		187,00	12,00	15,00	0,90
	Гор.блюдо	265	Плов из говядины с рисовой крупой	50\200		252,00	7,47	8,09	36,98
	Напиток	376	Чай с сахаром	190/10		54,20	0,24	0,09	12,43
			Хлеб пшеничный	20		47,00	1,52	0,16	9,84
			Хлеб ржаной	30	66,76	59,40	1,98	0,36	11,88
Субсидия			Сушки	30		101,7	3,21	0,36	21,4
	Напиток	ТТК	Чай с сахаром с яблоком	180/10/10	9,20	44,70	0,11	0,06	10,99
	1 блюдо		Суп гороховый с мясными фрикадельками	250/10		146,15	4,40	8,28	11,33
ГПД	Напиток		Напиток из изюма	200		92,9	0,662	0,09	22,03
			Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
					31,20				



Директор МАОУ "СОШ № 17"

Смирнова Э.Н.

Зав. производством

Смирнова Л.В.