

Протокол 2
проверки качества горячего питания в столовой Муниципального автономного
бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей-интернат №1»
комиссией родительского комитета

Дата проверки: «11» октября 2024 г.

Время проверки: 11:30 час.

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

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой:

1. Асанишвили Эмме Рамисовна - ЗВР МАОУ Лицей-интернат №1
2. Тимракова Даша Мидаровна - мама ученика 8а кл
3. Валиева Зухра Мураметкуровна - мама ученика 6а кл
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

составили настоящий протокол о том, что «11» октября 2024 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в столовой лицея-интерната.

В меню:

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| • <u>Салат из св. капусты</u> | <u>100</u> |
| • <u>Суп-лапша домашний</u> | <u>250</u> |
| • <u>Плов из говядины</u> | <u>50/200</u> |
| • <u>Кисель фруктовый</u> | <u>200</u> |
| • <u>Чай с/с</u> | <u>50/50</u> |
| • _____ | _____ |
| • _____ | _____ |
| • _____ | _____ |

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Качество обработки соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям технологических карт.
3. Проведено контрольное взвешивание порций и дегустация членами комиссии. Объем порции соответствует (не соответствует) заявленным нормам СанПиНа (возрастной потребности детей). При дегустации родители отметили низкие (высокие) вкусовые качества мясных блюд.
4. По опросам учащихся, обед детям нравится (не нравится).

Ребенок обед нравится

5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги и ученики: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 9 раковины с жидким мылом.
6. В обеденном зале посадочных мест детям хватает (не хватает).
7. Сотрудники столовой соблюдают (не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (халаты, перчатки, чепцы).
8. Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд (отметить «+» наиболее подходящий ответ):
 20% и менее ✓
 30% _____
 40% _____
 50% и более _____
 Не ведется _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Суп был очень вкусный, понравился что все зеленое
 суп с мясом - очень вкусно. Обед был разнообразный -
 с овощами (свекла, капуста, даже квашенная капуста)
2. кефир + компот - спасибо, что вкусно кормите ^{кукуруза} наших
 столов!
3. _____
4. _____

С протоколом комиссии ознакомлен:

Директор МАОУ «Лицей-интернат №1»



Р.Р.Хамидуллин

Члены комиссии:

1. Касимов Фатма Раисовна *QR*
2. Гильфанова Тамара Идраровна *TR*
3. Валеева Зухра Мухаметшуровна *TR*
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____