

ПРОТОКОЛ №
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «СОШ №13» г Альметьевск

Дата проверки: 29.02.2024 год

Время проверки: 10:15

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

Родительский контроль в составе:

Базина Н.В.  4б класс

Составляя настоящий протокол в том, что 29.02.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В наличии имеется график (питания) приема пищи;

Самостоятельное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

Организовано беслазное горячее питание обучающихся 1-4 классов;

Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;

Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.

С протоколом ознакомлена : зав столовой Макарова Е.В. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Базина Н.В.  4б класс

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
29.02.2024	завтрак	Блюдо доведено до готовности	Выход блюд соответствует норме	Выход блюд соответствует норме	Цвет, вкус, консистенция соответствует приготовленным блюдам	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Отходы до 20%

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).