

ПРОТОКОЛ №10
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «СОШ №13» г Альметьевск

Дата проверки: 30.09.2025год

Время проверки: 9:15

Акчурина И.И. 96

Григорьева Н.Ю 96

Асмандьярова Э.Т 96

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

Родительский контроль в состав:

Составили настоящий протокол в том, что 30.09.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В наличии имеется график (питания) приема пищи;

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

Организовано бесплатное 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:

Акчурина И.И. 96 

Григорьева Н.Ю 96

Асмандьярова Э.Т 96 

Изучение качества готовой пищи

[illegible]

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).