

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

Дата проверки: 14.01. 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. Новикова А.В. представитель родительской общественности, 4а класс
3. Фареева Е.В. представитель родительской общественности, 4б класс
4. Двенишьева М.А. представитель родительской общественности, 4в класс

составили настоящий протокол в том, что 14.01. 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 МАХ» учителям, учащимся и родителям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие с курицей, чеченца с мясом растительное, вкусные.

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.

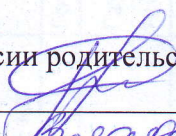
6. В столовую классы сопровождают учителя - предметники, классные руководители.

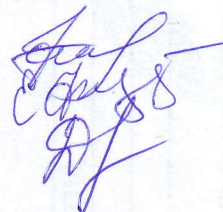
7. Сотрудники столовой соблюдают (не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

Предложения:

Просим разнообразить выпечку.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна 
2. Новикова Алена Владимировна
3. Фареева Екатерина Владимировна
4. Двенишьева Мария Алексеевна



С протоколом проверки ознакомлена:



Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

Школа

МАОУ "СОШ №17"

Отд./корп

День

1/3

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	алорийнос	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл		15	Сыр порционнно	10		34,33	2,63	2,66	0,00
	Гор.блюдо	260	Гуляш из говядины	50/50		221,00	10,39	14,79	10,30
	Гарнир	171	Каша гречневая рассыпчатая	150		214,00	3,77	2,29	39,72
	Напиток	377	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5		41,32	0,11	0,02	10,15
		Хим сост	Хлеб ржаной	50	74,77	99,00	3,30	0,60	19,80
Завтрак 5-11 кл		15	Сыр порционнно	10		34,33	2,63	2,66	0,00
	Гор.блюдо	260	Гуляш из говядины	50/50		221,00	10,39	14,79	10,30
	Гарнир	302	Каша гречневая рассыпчатая	180		256,80	4,52	3,75	47,66
	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	40	74,77	79,20	2,64	0,48	15,84
Субсидия			Печенье	20		63,6	1,46	2,50	8,8
	Напиток	377	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5		41,70	0,12	0,03	10,16
					10,30				
			Суп из овощей на курином бульоне с мясом птицы, со сметаной	250/10/10		137,65	4,19	8,34	9,54
ГПД	1 блюдо		Напиток из шиповника	200		48,2	0,678	0,278	10,76
	Напиток		Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
					34,95				

Директор МАОУ "СОШ № 17"  Смирнова Э.Н.Зав. производством  Смирнова Л.В.