

Протокол

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

Дата проверки: 21.10.24 2024 г.

Время проверки: 12:30

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. Иванова Роза Хатыповна представитель родительской общественности, 7Б класс
3. Хайнанова Альмира Мирсаетовна представитель родительской общественности, 7В класс
4. Буйнакxова Галина Николаевна представитель родительской общественности, 7А класс

составили настоящий протокол в том, что 21 октября 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 очень вкусный с мясом, каша манная вкусная, сырники тоже очень понравились.
- 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: разнообразить фрукты, добавить витамин
все блюда выглядят аппетитно, вкусно

С протоколом комиссии ознакомлена:

Лев Смирнова Л.В., зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Иванова Роза Хатыповна
3. Хайнанова Альмира Мирсаетовна
4. Буйнакxова Галина Николаевна

Школа

Отд./корп 21.10.24.

МЕНЮ

День 2\1

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Фрукт		Сырники из творога	60		169,30	10,80	13,50	0,90
	Гор.блюдо	265	Каша пшениная молочная с маслом сливочным	180/3		216,90	4,09	5,08	42,26
	Напиток	376	Чай "Витаминный" с шиповником	185/10/5		54,20	0,24	0,09	12,43
			Хлеб пшеничный	25		58,75	1,90	0,20	12,30
			Хлеб ржаной	30	57,56	59,40	1,98	0,36	11,88
Завтрак 5-11 кл	Фрукт		Сырники из творога	60		187,00	12,00	15,00	0,90
	Гор.блюдо	265	Каша пшениная молочная с маслом сливочным	200		252,00	7,47	8,09	36,98
	Напиток	376	Чай "Витаминный" с шиповником	185/10/5		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
ГПД	Напиток		Борщ из свежей капусты с мясом птицы, со сметаной	250/10/10		146,15	4,40	8,28	11,33
			Компот из сухофруктов	200		92,9	0,662	0,09	22,03
			Хлеб ржаной	30	31,20	59,40	1,98	0,36	11,88

Директор МАОУ "СОШ № 17"

Смирнова Э.Н.

Зав. производством

Смирнова Л.В.

