

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа с. Новая Бинарадка
муниципального района Ставропольский Самарской области

Протокол № 6

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

Дата проверки: 30.05.2022 г.

Время проверки: 9 ч 45 мин . (1 большая перемена)

Окончание проверки: 10.50 (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся ГБОУ СОШ с. Новая Бинарадка.

Комиссия в составе:

1. Кирдяновой А. С. – директора школы _____

2. Банновой Е. И.- ответственной за организацию питания _____

3. Князькина М.Ю. – родительница уч. 4 класса _____

составили настоящий протокол о том, что 30 мая 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В столовой горячее питание предоставлялось обучающимся с 1 по 8 класс в составе 45 человек.

Обучающимся 1-4 классов на завтрак оладьи с молоком стужённым, йогурт, чай с сахаром; витаминизация фруктовый сок.

Завтрак для детей с ОВЗ оладьи с молоком стужённым, йогурт, чай с сахаром; витаминизация фруктовый сок.

Обед для детей с ОВЗ: салат из свеклы отварной, суп картофельный с макаронными изделиями, тефтели с соусом, пюре из гороха, напиток лимонный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; витаминизация сыр плавленый.

Обед для учащихся 5-9 классов: салат из свеклы отварной, суп картофельный с макаронными изделиями, тефтели с соусом, пюре из гороха, напиток лимонный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Меню предварительно было размещено на сайте школы.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками.

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных салфеток, используют дез. средства.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 3- 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудник столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маска, перчатки, чепец).

Вывод: оценка школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

С протоколом комиссии ознакомлена :

повар Караганова А. Н. / Каф
заведующий хозяйством Алусова Е. Н. / Алусова

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кирдяновой А. С. – директора школы
2. Банновой Е. И.- ответственной за организацию питания Баннова
3. Князькиной М. Ю. – родительницы уч. 4 кл. Князькина

