

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

Протокол № 5

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


Дата проверки: 22.03.2022 г.

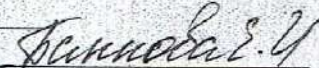
Время проверки: 9 ч 45 мин . (1 большая перемена)


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. Трепаковой Е. А. – родительница уч. 2 класса 

составили настоящий протокол о том, что 15 марта 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 9 класс в составе 56 человек.

Обучающимся 1-4 классов на завтрак хлеб пшеничный, хлеб ржаной, котлеты куриные с соусом, компот из свежих яблок, огурцы порционно, каша гречневая рассыпчатая.

Завтрак для детей с ОВЗ: хлеб пшеничный, хлеб ржаной, котлеты куриные с соусом, компот из свежих яблок, огурцы порционно, каша гречневая рассыпчатая.

Обед для детей с ОВЗ: винегрет овощной, щи из свежей капусты с картофелем, макаронные отварные изделия, ёжики в соусе, чай с лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Обед для учащихся 5-9 классов: винегрет овощной, щи из свежей капусты с картофелем, макаронные отварные изделия, ёжики в соусе, чай с лимоном, 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. / Каг /

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

3. Трепаковой Е. А. – родительницы уч. 2 кл.



Баннова Е. И.

Тр.