

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

Протокол № 7
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

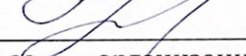
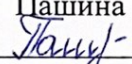
Дата проверки: 17.11.2022 г.

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. Пашина В.В.- ответственной за организацию питания 
3. Караганова А.Н. – родительница уч. 1 класса Караганова

составили настоящий протокол о том, что 17 ноября 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 48 человек.

Обучающимся 1-4 классов на завтрак плов из говядины и консервированный огурец, хлеб пшеничный, хлеб ржаной , чай с сахаром; витаминизация яблоко.

Завтрак для детей с ОВЗ плов из говядины с консервированным огурцом, чай, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Обед для детей с ОВЗ: салат из белокочанной капусты, суп картофельный с горохом, рыба, тушенная в томате с овощами, сок фруктовый , хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Завтрак для учащихся 5-9 классов: плов из говядины и консервированный огурец, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, чай с сахаром.

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 ознакомлены :

1.повар Якушева М.И. / Якушева /

2.заведующий хозяйством Алусова Е. Н. / Алусова /

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кирдяновой А. С. – директора школы Кирдянова

2. Пашина В.В.- ответственной за организацию питания Пашина /

3. Караганова А.Н. – родительница уч. 1 кл. Караганова /