

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа имени Андрея Антошечкина»
(МБОУ «СОШ им. А. Антошечкина»)



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

Дата проверки: 11 февраля 2025г.

Время проверки: 10.00 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Кротова Елена Николаевна 
Роджерс Наталья Владимировна 


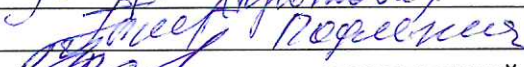
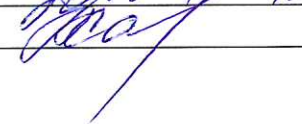
В сопровождении ответственного за организацию питания Хабибулиной Ю.Х. составили настоящий протокол в том, что 11 февраля 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Было произведено контрольное взвешивание порций. На завтрак ученикам предлагалось: плов с курицей и с салатом из моркови с маслом, чай заварной с сахаром. Масса одной порции чая заварного с сахаром - 200 г, что соответствует норме. Было произведено взвешивание двух порций плова с курицей, полученная масса блюд равнялась 205 г, 203 г, что соответствует норме. Хлеб свежий, мягкий.
5. У входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Вытирают руки с помощью бумажных салфеток, используют дез. средства.
6. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, все классные руководители оказывают помощь в организации питания.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
8. Внешний вид столовой производит приятное впечатление. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Столы и приборы чистые, все освещение работает.

С протоколом ознакомлена:  зав. производством Леонова Н.В.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлена:

1. Кротова Елена Николаевна 
2. Роджерс Наталья Владимировна 
3. Хабибулина Юлия Хасановна  ответственный за организацию питания Хабибулина Ю.Х.