

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 107»

Протокол № 3

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

Дата проверки: 12.03.2024г.

Время проверки: 9.30. - 9.50.

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

Комиссия в составе:

1. Зининой Н.И., директора
2. Курбешной С.Н., зам. директора по бш, отв. за
3. организацию питания
4. Тигорова Л.В., сов. педагога
5. Гарбаревой О.В., председатель Учр. совета

составили настоящий протокол в том, что 12.03.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

На школьном сайте имеется примерное
циклическое меню для 1-4 классов для
завтрака и обеда, для детей с ОВЗ,
детей-инвалидов, для детей граждан,
выбывшего питания. Для быстрого
урока завтраком учащиеся 3-х классов,
4а и учащиеся 4-х классов. Столовая
полностью работает. Работает 11-х классов
меню поваром. Работает меню,
для учащихся поваром. Меню была
гребенная каша, фарш картофель тушеной,
кисель, хлеб. Работает хорошо все меню,
она была мясная, вкусная, понравилась
детям. Все свежее и качественное. Посуда,
для мытья, документы в порядке.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

на родительских собраниях в 1-4 классах которых
в кратчайшие сроки изменить.

С протоколом комиссии ознакомлены: Гал зав. производством Батова Н.Н.

Комиссия в составе с родительским контролем с протоколом ознакомлены:

1. Зинина Н.И.
2. Тигорова Л.В.
3. Гарбарева О.В.
4. _____

Секретарь комиссии

С.Н. Курбешной С.Н.

Приложение к положению о родительском контроле
за организацией горячего питания

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

«12» 03 2024 г.

Комиссия в составе:

Угешкина Н.И.
Курьяшова С.М., Трещорьева М.Е.,
Тарасова О.В.

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «СОШ №107» по адресу пр-т Авиаторов, 47 Время проверки: 09.30. - 09.50

Наименование комплекса: каф.лик / заводской

Ассортимент блюд: каша гречневая, фарш картофель в соусе - соевый, соус, салат витаминизированный, хлеб

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	
13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 20%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) беседа с учащимися о правильном питании
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Трещорьева М.Е.

Комиссия:

Угешкина Н.И.
Курьяшова С.М.
Тарасова О.В.
Трещорьева М.Е.