

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 средняя общеобразовательная школа № 18
 Изобильненского муниципального округа
 Ставропольского края
 Протокол 1 от 09.10.2024г.

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

Дата проверки: 09.10.2024 г.

Время проверки: 09-40 час. (2 перемена)

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

Родительский контроль в составе: 1. Умрихина Марина Александровна 2. Макарова Марина Михайловна, 3. Харайзова Светлана Владимировна
 Составили настоящий протокол в том, что 09 октября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	1	Гуляш	60	47,11	252,00	49,48	19,86	5,06
		2	каша гречневая	150	16,23	228,00	6,36	6,75	35,53
		3	Соус красный основной	30	0,76	132,78	0,66	0,10	31,98
	гор.напиток	4	компот из сухофруктов	200	5,47	105,60	1,00	0,00	25,40
	хлеб бел.	5	Хлеб обогащенный	30	1,80	70,20	2,37	0,30	14,49
	хлеб бел.	6	Хлеб пшеничный	30	1,50	46,80	1,58	0,20	9,66
	Итого				66,87	680,65	60,25	26,45	83,03

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Дети с удовольствием кушали куриные кнели.
3. Члены комиссии родительского контроля соответствующим образом отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале накрыт для 10-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена :

зав. производством Е.А.Лапкина

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

2. Макарова Марина Михайловна
3. Харайзова Светлана Николаевна

1. Умрихина Марина Александровна