

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кушкопальская средняя школа № 4»

Протокол № 10

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

Дата: 11.04.2025 г.

Режимный момент: _____ Обед _____

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяющий: Чемакина Е. А. - член бракеражной комиссии, представитель родительской
общественности, 3 класс.

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Задание: Контроль распределения функциональных обязанностей

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Подготовка помещения к приему пищи	5	
Распределение обязанностей персонала во время приема детьми пищи	5	
Смена блюд по мере надобности	5	
Последовательность подачи блюд	5	
Работа по окончании приема детьми пищи	5	

Проверяющий Чемакина Е.А. Е.А.Чемакина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кушкопальская средняя школа № 4»

Протокол 9
проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата: 21.03.2025 года.

Режимный момент: Обед

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «Кушкопальская СШ №4», комиссия в составе:

1. Чемакина Любовь Сергеевна - ответственный за организацию питания;
2. Чемакина Екатерина Алексеевна - член бракеражной комиссии, представитель родительской общественности, 3 класс;
3. Галашева А.И. - представитель родительской общественности, 2 и 11 класс;
4. Худякова А. А.- представитель родительской общественности, 7 класс и 11 класс.

Согласно плану работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся школы проведена проверка организации питания обучающихся.

Цель проверки: контроль за эффективностью системы организации горячего питания.

Задачи:

1. Уточнить охват обучающихся горячим питанием:

- льготным горячим питанием;
- питанием 1-4 классов;
- питающихся самостоятельно.

2. Санитарное состояние обеденного зала

3. Контроль сроков реализации продуктов

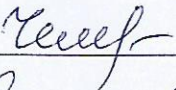
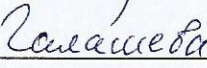
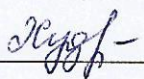
4. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, вкусовые качества.

В ходе проверки комиссия установила:

- количество детей, получающих льготное питание, составляет 4 человека, из них 4 человека из малообеспеченных семей;
- количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание, составляет 9 человек;
- количество детей питающихся самостоятельно, составляет 26 человек;
- на момент проверки в обеденном зале чисто, на каждом столе имеются бумажные салфетки. Обеденные столы обрабатываются горячей водой с добавлением средства «Абактерил-Хлор» и моющего средства.
- во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.

- для приготовления блюд используются технологические карты. Ежедневно ведётся бракераж готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
- в школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
- меню, для организованного питания обучающихся соответствует утверждённого меню на соответствующую дату.
- при дегустации пробных партий обеда: Борщ с капустой и картофелем, навар вкусный, насыщенный, в меру солёный; рис отварной с маслом, крупа в меру разварилась, рассыпчатый, заправлен сливочным маслом без постороннего привкуса; пыллёнок отварной, без постороннего привкуса, в меру разваренный и солёный; салат из кукурузы (консервированный), свежий, вкусный, прошёл термическую обработку; булочка школьная нов., свежая, мягкая, пышная, хорошо пропечённая, вкусная; компот из сухофруктов, в меру сладкий, прозрачный; чай с сахаром, в меру сладкий; хлеб пшеничный и ржаной, свежий, мягкий, пропеченный. Вкусовые качества обеда- отличные!

Проверяющие

	Л.С. Чемакина
	Е.А. Чемакина
	А.И. Галашева
	А.А. Худякова