

Протокол №6  
проверки организации горячего питания в школьной столовой  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.02.2023 г.

Время проверки: 08ч.45 мин.

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

**Родительский контроль в составе:**

- 1.Мандрыка Юлия Васильевна- ответственный за организацию питания
- 2.Журавлева Е.В.- представитель родительской общественности, 3 класс
3. Поддубная О.В.- представитель родительской общественности, 4 класс
4. Цыркунова Т.Н.- представитель родительской общественности, 5 класс

составили настоящий протокол в том, что 14 февраля 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:


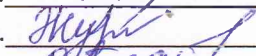
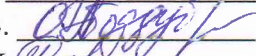
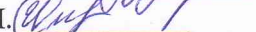
- 1.Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
- 2.Проведено контрольное взвешивание готовых блюд , а так же отходов по итогам 1 перемены. На перемене питались учащиеся 1- 3 классов в количестве 128 человек. В сумме было выдано 36 кг 600 г готовой продукции , отходов зафиксирован 2 кг. 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.Организация питания: входа в столовую педагоги обращают внимание на мытье рук перед приемом пищи. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса отдельно, посадочных мест достаточно.
- 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 правильном питании и поведении за столом.

С протоколом комиссии ознакомлена : старший повар Бабенко И.Е.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- 1.Мандрыка Ю.В. 
2. Журавлева Е.В. 
3. Поддубная О.В. 
4. Цыркунова Т.Н. 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 32»

Протокол №5  
проверки организации горячего питания в школьной столовой  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.01.2023 г.

Время проверки: 09ч.40 мин.

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

**Родительский контроль в составе:**

- 1.Мандрыка Юлия Васильевна- ответственный за организацию питания
- 2.Труфакина А.А.- представитель родительской общественности, 6 класс
3. Тиунова И.С.- представитель родительской общественности, 6 класс
- 4.Лукьянова Е.А.- представитель родительской общественности, 2 класс

составили настоящий протокол в том, что 17 января 2023 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 нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание готовых блюд , а так же отходов по итогам 1 перемены. На перемене питались учащиеся 4- 6 классов в количестве 116 человек. В сумме было выдано 36 кг 500 г готовой продукции , отходов зафиксировано 2,2 кг. 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. Организация питания: у входа в столовую дежурят педагоги, обращают внимание на мытье рук перед приемом пищи. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса отдельно, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.


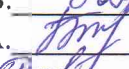
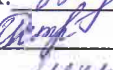
**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

старший повар Бабенко И.Е.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- 1.Мандрыка Ю.В. 
- 2.Труфакина А.А. 
3. Тиунова И.С. 
- 4.Лукьянова Е.А. 