

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Падовка
муниципального района Пестравский Самарской области

Протокол 1

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

Дата проверки 20.12.2024

Время проверки 10.00 (большое перемена)

Цель проверки: соответствие блюд, утверждённому меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, осуществляющими и педагогами.

Родительский контроль в составе :

1. Жаткина Татьяна Александровна
2. Жозерова Светлана Владимировна
3. Творюкина Наталья Анатольевна
4. Редотчева Ольга Вячеславовна
5. _____

Составили настоящий акт о том, что 20.12.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- проверка соответствия реализуемых блюд утверждённому меню;
- проверка санитарно – технического содержания обеденного зала;
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;
- опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом.

Проверкой установлено:

- питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утверждённого директором школы; производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами;
 - в обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов;
 - суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике;
 - выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».
- Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
- Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Созданы условия для мытья рук.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Сертификаты качества имеются.

Предложения:

С протоколом комиссии ознакомлены:

директор ГБОУ СОШ с. Падовка Железникова В.Е.

Родительский контроль:

Жаткина
Редотчева
Творюкина

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Падовка
муниципального района Пестравский Самарской области

Протокол 1

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

Дата проверки 16.10.2024

Время проверки 12.00 / большой перемена

Цель проверки: соответствие блюд, утверждённому меню, соблюдение санитарных требований работниками столовой, обучающимися и педагогами.

Родительский контроль в составе:

1. Говорухина Наталья Николаевна
2. Жаткина Татьяна Александровна
3. Жоковерова Светлана Владимировна
4. Жедотьева Ольга Вячеславовна
5. _____

Составили настоящий акт о том, что 16 октября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- проверка соответствия реализуемых блюд утверждённому меню;
- проверка санитарно – технического содержания обеденного зала;
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;
- опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом.

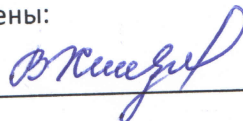
Проверкой установлено:

- питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утверждённого директором школы; производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами;
 - в обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов;
 - суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике;
 - выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».
- Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
- Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Созданы условия для мытья рук.
- Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Сертификаты качества имеются.

Предложения:

С протоколом комиссии ознакомлены:

директор ГБОУ СОШ с. Падовка



/Железникова В.Е./

Родительский контроль:

