Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Банниковская средняя общеобразовательная школа

Протокол № 21

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Шевыринская СОШ, ФМАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 13. 11. 2 O 2 3
Дата проверки:
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований
для работников столовой, педагогов и обучающихся.
Родительский контроль в составе:
1. Федорова Н.В., социальный педагог
2. Бабарыкина Г.А. ,учитель технологии
3. Пятилетова В.С., заведующий хозяйством
4. Жешись Е.В. представитель родительского комитета
Составили настоящий протокол о том, что
проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.
В ходе проверки установлено:
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед правится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При
дегустации комиссия отметила, 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 стоят дежурные педагоги: обращают внимание
на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким
мылом. Также имеется сушилка для рук и висят бумажные полотенца, дети используют дез
Средства для обработки рук перед приемом пищи.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт на 4-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).
8. Отходы пищи минимальны и составляют _ 7 %
С протоколом комиссии ознакомлена повар Симахина Г.А.
ПРЕДЛОЖЕНИЯ комиссии:
1. Предложить родителям проводить беседы с детьми о полезном и правильном питании.