

Родительский контроль за организацией горячего питания в школьной столовой

от МБОУ СОШ № 1  
08.04.2022 г.

Члены комиссии в составе

Дерехова С.И.  
Матвеева И.Р.  
Михайленко Л.В.

Провели проверку организации горячего питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответ.
2. Качество готовой продукции уровень (высоко)
3. Санитарное состояние пищеблока уровень (чисто)
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования выполнение
5. Организация приема пищи учащихся по графику
6. Соблюдение графика работы столовой да
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов да
8. Состояние помещений пищеблока уровень (хорошо)
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств есть
10. Условия соблюдения учащимися правил личной гигиены соблюд.
11. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 5%
12. Удовлетворенность учащихся качеством продукции уровень.

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения в наличии
2. Сроки реализации поступившей продукции выполнение
3. Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам соблюдением
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Взвешивание контрольных порций  
суп твердый - 20 гр.  
суп овощной - 20 гр.  
картофель - 210 гр.  
с картофелем  
чай в стакане - 200 гр.  
хлеб пшеничный - 40 гр.
6. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) есть.
7. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) есть.

В результате проверки установлено:

задание есть

7

Подписи комиссии:

Зорскова Светлана И. Ф. -  
Жаковича Катерина Р. Александровна  
Пензенский Илья Александрович