

Родительский контроль за организацией горячего питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 1
от Н.О.Р. Ахмед

Члены родительского комитета в составе

- Курманова А.С.
- Тарбутова Н.С.
- Мамедовичева А.В.

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

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

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
2. Сроки реализации поступившей продукции _____
3. Добракачество поступившей продукции соответствует нормам _____
4. Наличие меню (есть, нет) _____
5. Взвешивание контрольных порций

<u>Макаронная в томатном соусе</u>	<u>21</u>
<u>майонез обваренный</u>	<u>150</u>
<u>крупяной кашей</u>	<u>200</u>
<u>бюбюк</u>	<u>120</u>
<u>хлеб швейцарский</u>	<u>40</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>25</u>
6. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соемь.
7. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) соемь.

В результате проверки установлено:
замечаний нет

Подписи комиссии :

Куркина Любовь Сергеевна
Сарбузова Наталья Сергеевна
Тихоменко Любовь Валентиновна

