

Родительский контроль за организацией горячего питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 1

от 13.05.2022г

Члены комиссии в составе

Курочкин С. П.
Курочкина Е. С.
Шимченко 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 уров. (высоко)
3. Санитарное состояние пищеблока уров.
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 соблюд.
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюд.
8. Состояние помещений пищеблока уров. (высоко)
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств используются
10. Условия соблюдения учащимися правил личной гигиены соблюд.
11. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 5%
12. Удовлетворенность учащихся качеством продукции уров. соответ.

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения используются
2. Сроки реализации поступившей продукции выполняются
3. доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответ.
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Взвешивание контрольных порций
сушки сахарные - 60 гр.
квашеная капуста - 150 гр.
какао с маршмэллом - 250 гр.
пирожки в тем. соусе - 125 гр.
мед натуральный - 25 гр.
хлеб пшеничный - 25 гр.
6. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответ.
7. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) соответ.

В результате проверки установлено:

замечаний нет

Подписи комиссии :

Козачек Светлана Юрьевна

Курашова Любовь Владимировна

Шимовичко Любовь Васильевна