

Родительский контроль за организацией горячего питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 30

от 18.10.2022

Члены родительского комитета в составе:

Грибукина Ирина Михайловна
Заксва Мария Викторовна

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

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

соответствует

2. Качество готовой продукции

соответствует

3. Санитарное состояние пищеблока

удовлетворительное

4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования

выполняется согласно меню

5. Организация приема пищи учащихся

удовлетворительное

6. Соблюдение графиков работы столовой

соблюден

7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов

соблюден

8. Состояние помещений пищеблока

удовлетворительное

9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

в соответствии

10. Условия соблюдения учащимися правил личной гигиены

соблюдаются

11. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

минимальное

12. Удовлетворенность учащихся качеством продукции

удовлетворено

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения

имеются

2. Сроки реализации поступившей продукции

реализуются согласно меню

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

да

4. Наличие меню (есть, нет)

есть

5. Взвешивание контрольных порций

своими собственными порциями - 60г

котлетой рыбные - 100г

картофельное пюре - 150г

компот из сухофруктов - 200г

желеб пикингс - 252

желеб тасан - 252

6. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответствуют

7. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям)

соответствуют

В результате проверки установлено:

Проведено контрольное взвешивание и дегустация
членами комиссии пробы. При дегустации родители
отметили, что вкусовые качества достаточно высоки,
качество обработки соответствует предъявляемым
требованиям. Сотрудники столовой соблюдают
гигиенические требования при работе в столовой

Подписи комиссии:

Турбукина И.М. - Турбукина

Зикова Л.В. - Зикова