

Родительский контроль за организацией горячего питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 30

от 20.09.2022

Члены родительского комитета в составе:

Шевченко Марина Александровна

Тимошинкова Любовь Петровна

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 удовлетворительная

6. Соблюдение графиков работы столовой соблюдены

7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдены

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, удостоверяющее качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения

имеются

2. Сроки реализации поступившей продукции

размещаются согласно меню

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

да

4. Наличие меню (есть, нет) есть

5. Взвешивание контрольных порций

овощи свежие помидоры - 60г

картофель вареный - 100г

картофельное пюре - 150г

компот из сухофруктов - 200г

жид питательный - 252

жид жидкой - 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:

классы столов соответствуют требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами, классы питания согласно графика питания в столовой. Классные руководители осуществляют контроль по входу в столовую учащихся, мытье рук, приема пищи и соблюдение дисциплины. Гигиенические требования работниками столовой соблюдены.

Подписи комиссии:

Мельникова Т.А. - КМФ
Тимошина Л.Т. - ЛТ