

Родительский контроль за организацией горячего питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 30

от 03 марта

Члены родительского комитета в составе

Трибушкиной Ирины Михайловны
Кузнецова Ирины Александровны
Войда Светлана Владимировна

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
5. Организация приема пищи учащихся организована согласно графику
6. Соблюдение графика работы столовой в норме
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соответствует
8. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств в норме
10. Условия соблюдения учащимися правил личной гигиены соблюдаются
11. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи минимально
12. Удовлетворенность учащихся качеством продукции удовлетворены

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 выполняются в соответствии с меню
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует нормам
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Взвешивание контрольных порций

овощи соевые – 60 г
говядина в кисло-сладком соусе – 80 г
капуста цветная – 450 г
какао с молоком – 200 г
Хлеб пшеничный – 25 г
Хлеб ржаной – 25 г

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:

Всё соответствует утвержденному меню

качество обработки продуктов соответствует
требованиям; у входа в столовую и в столовой
стоят дезинфицирующие лотки, которые контролируют
моющие руки перед едой. Санитарии столовой
соблюдают гигиенические требования при
работе в столовой (маски, перчатки, чепки)

Подпись комиссии


С.В. Волга

И. М. Требухина
М.А. Кузнецова
С.В. Волга