

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

от 12.05.2021

Члены родительского комитета в составе

Цыганок Олеся Анатольевна
Жапарова Татьяна 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 согласно меню
5. Организация приема пищи учащихся удовлетворительная
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
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 минимальный
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 реализуются согласно меню
3. доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам да
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Взвешивание контрольных порций

Огурцы свежие - 70г
Пюре из картофеля - 80г
Капуста квашеная - 150г
Коренья - 250г
Хлеб пшеничный, ржаной - 25г + 25г

Салат из свеклы - 100г
Пюре из картофеля - 100г
Капуста квашеная - 120г
Коренья - 200г
Хлеб пшеничный - 40г
Хлеб ржаной - 30г

6. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответствует
7. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) соответствуют

В результате проверки установлено:

школьная столовая соответствует

требованиям, предъявляемым нормативно-
правовыми актами, классом и учащиеся
совместно графика, поставив в столовой
классные руководители осуществляют контроль
по входу в столовую учащихся, мытье рук,
приседания, чистку и соблюдение дисциплины,
та же самое требование соблюдается столо-
вой соблюдение

Подписи комиссии :

Цуркан О.А. -

Жуначева Т.В. -