

Родительский контроль за организацией горячего питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 6

от 15.04.23г.

Члены родительского комитета в составе:

Полосая В.С.

Бескровной С.А.

Потанинко Ю.В.

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 графика
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 удовлетворен

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удовлетворяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
2. Сроки реализации поступившей продукции выполняются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует норме
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Взвешивание контрольных порций
1. Огурцов сал. - 100гр
2. Мясо птицы с соусом - 100гр
3. Макароны отв. - 180гр
4. Сок ябл. - 200гр
5. Хлеб. пшеч. - 50гр
Хлеб. рж. - 30гр
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:

условия соответствуют утвержденному меню, качество обработки соответствует требованиям

у входа в столовую дежурит персонал, который осуществляет контроль за мытьем рук перед едой, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе с продуктами (маски, перчатки, чепцы)

Подписи комиссии:

 Полосин В.С.

 Бескровный С.А.

 Готаленко Ю.В.