

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

от 27.02.23г.

Члены родительского комитета в составе:

Логосен В.С.

Бескровная С.А.

Ломаненко 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 удовлетворена

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 соответствуют нормам
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Взвешивание контрольных порций  
1. Суп порц. - 20 гр.  
2. Каша пшеч. ма. рис. - 200 гр.  
3. Яблоко - 100 гр.  
4. Чай сах. - 200/15 гр.  
5. Хлеб пшеч. - 50 гр.  
6. Хлеб рж. - 30 гр.
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:

меню соответствует утвержденному меню; кал-во  
обработки продуктов соответствует требованиям; ухода

в столовую, в столовой дежурит персонал, отел осуществляют контроль за чистотой рук перед едой, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе с продукцией (маски, перчатки, чепух).

Подписи комиссии:

Логовин В.С.

Белоробова Р.А.

Поталенков