

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

от 21.02.23.

Члены родительского комитета в составе:

1. Логозин В.С.

2. Боскоровная С.А.

3. Логоталенко 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:

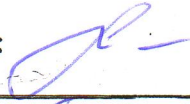
1. Документы предприятия, удовлетворяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
2. Сроки реализации поступившей продукции выполняются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует нормам
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Взвешивание контрольных порций
1. капуста кв. - 100 гр
2. маркое ко-дам - 200 гр
3. компот из с-ор - 200 гр
4. хлеб рж. - 50 гр
5. хлеб пш. - 30 гр
6. кекс твор - 55 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:

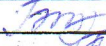
В меню соответствуют утвержденному меню, качество обработки продуктов соответствует требованиям.

у входа в столовую, в столовой дежурят педагоги, которые осуществляют контроль за мытьем рук перед едой, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе с продуктами (миски, перчатки, генер.)

Подписи комиссии:



Погода С.В.



Дескравной С.А.



Петренко И.В.