

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

от 15.03.2023г.

Члены родительского комитета в составе:

Воложен В.С.

Бескровной С.А.

Лоталыко 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:

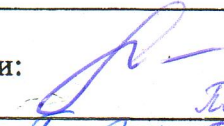
1. Документы предприятия, удовлетворяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
2. Сроки реализации поступившей продукции выполняются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует нормам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

блюда соответствуют утвержденному меню, качество обработки продуктов соответствует требованиям

у столовых дежурных педагогов, которые осуществляют контроль за детьми рук перед едой, сотрудники столовой соблюдают минимальные требования при работе с продукцией (маски, перчатки, вето).

Подписи комиссии:



Половин Д.С.



Зеленкова И.В.



Пойменко Ю.В.