

Протокол

родительского контроля за организацией горячего питания учащихся в МБОУ СОШ № 1

15.05.2024

№ 5

Родительский контроль в составе:

Батовой О.А., Киселёвой А.Е., Теселкиной Н.В. провели мероприятия по контролю за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. В столовой ежедневно вывешивается меню с указанием калорийности порций. Блюда соответствуют утверждённому меню.

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, внешний вид и санитарная одежда работников столовой соответствуют требованиям СанПиНа. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе. Санитарные книжки у работников пищеблока имеются.

3. Отбор и хранение суточной пробы осуществляется.

4. Холодильное оборудование на пищеблоке содержится в надлежащем виде.

5. Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Результаты контроля поступающих продуктов регистрируются в бракеражном журнале, который заполняется своевременно. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

6. При оценке качества готовой пищи: все блюда доведены до готовности, температурный режим отпуска готовых блюд соблюдается, вкус, цвет, запах, консистенция соответствуют требованиям.

7. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

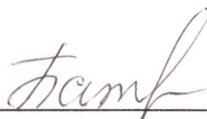
9. Пищевые отходы в наличии имеются в минимальном количестве.

10. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения срока годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

На основании вышеизложенного комиссия решила:

1. Признать работу школьной столовой соответствующей требованиям санитарно-гигиенических норм.

2. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Батова О.А. 

Киселёва А.Е. 

Тесеклина Н.В. 