

Протокол № 1

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ «Синицынская ОШ» комиссией родительского контроля

Дата проверки 30.01.25 год

Время проверки 12¹⁰ (большая перемена)

Цель проверки- соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе

Сейтаниялова З.П.

Абдураманова М.М.

Баранова Е.Н.

Составили настоящий протокол в том, что 30.01.25 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе проверки установлено

1.блюда соответствуют/ не соответствует(нужно подчеркнуть) утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям

2.проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества

при взвешивании все соответствует.
по

качество обработки соответствует/ не соответствует(нужное подчеркнуть) предъявляемым требованиям.

3.Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют/ не соответствует(нужное подчеркнуть) меню и возрастной потребности детей

4.Организация питания- у входа в столовую стоят дежурные педагоги- обращают/ не обращают(нужно подчеркнуть) внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья руки имеются раковины с жидким мылом.

5. Руководители начальных классов сопровождают/ не сопровождают свои классы.

6.Сотрудники столовой соблюдают/ не соблюдают требования при работе в столовой

Сейтаниялова З.П. Сейт
Абдураманова М.М. Абду
Баранова Е.Н. Баран

Акт

Проверки школьной столовой МБОУ «Синицынская ОШ» от
20.01.2025г

Комиссия в составе родительского контроля в составе: Биляловой А.А.
Куртбаевой Э.А.
Баранчикова Т.И.

Составила настоящий акт по проверке школьной столовой. В день проверки меню
состояло:

ОБЕД - борщ с капустой и картофелем
Макароны отварные с маслом
Гуляш из мяса
Чай с лимоном

При проверке установлено:

1. Ежедневное меню соответствует примерному 2-недельному меню
2. Температурный режим блюд соблюдается
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе на кухне.
4. Контрольная порция присутствует

Борщ темно-красного цвета, овощи сохранили форму, в меру соленый

Мясо в гуляше говяжье, мягко мягкое, сочное, соль в меру.

Акт проверки провели Билялова А.А.

Куртбаева Э.А.

Баранчикова Т.И.

Билялова

Куртбаева

Баранчикова