

Протокол № 5

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

Дата проверки 14.05.2025 г.

время проверки 12.15 (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе

Баранова Л.А.

Абдулгазизова С.Н.

Черская Л.А.

Составили настоящий протокол в том, что 2025 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе проверки установлено

1. блюда соответствуют/ не соответствует (нужное 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

не изменились

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

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

4. Организация питания- у входа в столовую стоят дежурные педагоги- обращают/ не обращают (нужное 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

Баранова Л.А.
Абдулгазизова С.Н.
Черская Л.А.

Акт

Проверка школьной столовой МБОУ «Синицынская ОШ» от
14.05.2025г.

Комиссия в составе родительского контроля в составе: Черская Л.

Абдулгазизова С.Н.

Баранова Е.

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

Обед- суп картофельный с бобовыми
Макароны отварные
Тефтели из мяса
Салат из свеклы с зеленым горошком
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

На обед в супе горох разварился, картофель мягкий, соль в меру.

Макароны отварные- макароны сохранили форму, вкус сливочного масла.

Салат из свеклы с зеленым горошком- свекла сочная, бордового цвета, сохранили вкус и
цвет свойственный этим овощам

Акт проверки провели: Черская ЛА.

Абдулгазизова С.Н.

Баранова Е.А.