

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Хотетовская основная общеобразовательная школа»

Протокол № 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 12 декабря 2022г.

Время проверки: 12.10 час.

Цель проверки: разнообразие меню столовой, органолептический анализ суточного меню, соблюдение гигиенических требований.

Родительский контроль в составе:

Самарина Н.Ю.

Журавлева В.В.

Яковенко В.Н.

составили настоящий протокол в том, что 12 декабря 2022 г. года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Перспективное меню содержит разнообразные первые блюда (щи из свежей капусты, суп картофельный с горохом, с макаронными изделиями, рассольник, суп крестьянский, борщ), на второе подают плов из птицы, рыбу тушеную с овощами, гуляш, котлету рубленую, куриные тефтели, жаркое, на гарнир - кашу гречневую, макароны, рис, пюре картофельное, в качестве десерта - конфеты, печенье, пряники, вафли, из фруктов – яблоки, мандарины, в качестве напитка чай с лимоном, компот из свежих фруктов или сухофруктов, какао с молоком, кофейный напиток, кисель, сок фруктовый. Достаточно хлеба пшеничного и ржаного, бывает сыр. Ежедневно предлагают салаты, или икра кабачковая, или соленые овощи.
2. Проведен органолептический анализ суточного меню: блюда выглядят аппетитно, вкусно пахнут, первое блюдо горячее, второе (макароны) чуть теплее. Сосиска относится к запрещенным продуктам как полуфабрикат. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Гигиенические требования соблюдаются: есть мыло, бумажные полотенца, антисептики на входе и умывальнике;

сотрудники столовой работают в масках, перчатках, чепцах; вывешен график уборки, есть инструкция при мытье посуды, инвентарь хранится отдельно.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Продолжить практику разнообразного меню, обратить внимание на наличие салатов ежедневно.
2. Следить за тем, чтобы температура второго блюда соответствовала норме.
3. Не использовать при приготовлении блюд продукты из запрещенного списка.

С протоколом комиссии ознакомлена :

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Самарина Н.Ю.

2. Журавлева В.В.

3. Яковенко В.Н.