

Протокол № 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 8.10.2024 2024 г.

Время проверки: 10.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Камраурова Н.Н.

составили настоящий протокол в том, что _____ (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да(нет)
3. При дегустации родители отметили, что котлеты совсем не понравились, не светлее мяса и не дожарено, чреско пережарены. Обедом не доволен
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания:
 - у входа в столовую находятся дежурные (не находятся)
 - для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом.
6. В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствует) количеству обучающихся.
 - обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
7. Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают (не соответствуют) гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Убрать с меню котлеты (популярно-рекатит), кобачковая икра не подходит к гарниру чреско, к чреско идет соев, порчиба!

Родительский контроль в составе:

1. Мамура
2. _____
3. _____
4. _____

(подпись)