

ПРОТОКОЛ

Проверки родительским контролем организации
горячего питания в МОУ Кладовицкой ООШ

от 3.12.2022 г.

№4

Комиссия в составе: Догадиной С.Р. – ответственной за организацию питания в школе, Бондарь Е.В. – председателя УС школы, Антоновой Н.А. – члена УС школы, Крюковой И.В.- родитель (законный представитель) учащейся 3-го класса.

провела проверку организации горячего питания в МОУ Кладовицкой ООШ на:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Решение:

1. Замечания по организации горячего питания в МОУ Кладовицкой ООШ: замечаний нет

Предложения: _____

Комиссия:

* Бондарь Е.В. _____
Антонова Н.А. Антонова
* Крюкова И.В. _____
Догадина С.Р. СР

* Ответственность по питанию возложена

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МОУ Кладовицкая ООШ

Дата 23.12.2022.

ФИО законного представителя

Антонова И.А.

Прием пищи (завтрак, обед)

Класс 2,5

Возраст детей 8, 11

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир - ✓	напиток - ✓		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ✓	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	✓			
		✓			
		✓			
		✓			
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	✓			
		✓			
		✓			
		✓			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	✓			
		✓			
		✓			
		✓			
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				