

Департамент образования
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Иркутска
средняя общеобразовательная школа №10 им. П. А. Пономарева
(МБОУ г. Иркутска СОШ № 10 им. П. А. Пономарева)
664035, г. Иркутск, ул. Шевцова, 16
Тел./факс 778589, 779275
Эл. почта: sh10_irk@mail.ru

Протокол № 1

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

Дата проверки: 23.09.21

Время проверки: 14:40, 1 перемена

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие веса и температурного режима блюд и продукции основного дополнительного меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

1. Шубина Татьяна Александровна - ответственный за организацию питания
2. Москвитина Елена Павловна
3. Гончарова Надежда Викторовна
4. Пиловарчук Альбина Петровна

Кликина

составили настоящий протокол в том, внутришкольным родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Соответствие блюд утвержденному меню, наличие контрольного блюда

соответствует

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций

проведено

3. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся

соответствует

4. Соблюдение безопасной дистанции посадочных мест детям

соответствует

ЗАМЕЧАНИЯ:

1. —

2. _____

3. _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

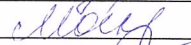
1. уточнить у медиков детей аллергиков

2. _____

3. _____

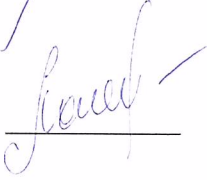
Члены комиссии:

1. Шубина Татьяна Александровна 

2. Москвитина Елена Павловна 

3. Гончарова Надежда Викторовна _____

4. Пиловарчук Альбина Петровна 

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав. производством Лапшева И.Г.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

№	Вопрос	Ответ
1	Соответствуют приготовленные блюда утвержденному меню;	✓
	а) да	
	б) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	а) да	✓
	б) нет	
3	Соответствует ли вес и температурный режим готовых блюд?	✓
	а) да	
	б) нет	
4	Визуальное количество пищевых отходов после приема пищи	
	а) меньше половины	✓
	б) больше половины	
5	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	✓
	а) да	
	б) нет	
6	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	а) да	
	б) нет	
7	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	а) да	✓
	б) нет	
8	Удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	
	а) удовлетворены	✓
	б) не удовлетворены	
9	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	а) да	✓
	б) нет	
10	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;	
	а) соответствует нормам	✓
	б) не соответствует нормам	