

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 № 2

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

Дата проверки: 24.09.21

Время проверки: 10:00, 3 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. Климкина Альбина Петровна

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
соответствует

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. В меню добавить мясные блюда (колбасу, котлету, сосиски) - фирменное меню
2. Хорошее качество чая ("Лесов"), увеличить норму заварки
3. _____

Члены комиссии:

1. Шубина Татьяна Александровна Шубина
2. Москвитина Елена Павловна Москвитина
3. Гончарова Надежда Викторовна Гончарова
4. Климкина Альбина Петровна Климкина

С протоколом комиссии ознакомлена: Лапшева 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	<i>см. приложение</i>
	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	