

Протокол № 4

**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой  
по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки:** 16.01.2024

**Время проверки:** 11.15-12.15

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания

**Комиссия в составе:**

Газимова Исмита Рашидовна  
Султангузина Минзала Ишмурзиёвна  
Маннанова Римма Фазелтиновна  
Рахматулина Юлия Салаватовна

составила протокол в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОБУ Кабановская ООШ

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

|    |                                                                                                                         |               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1  | Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно                                                       | исправно      |
| 2  | Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.                                                                          | не выявлено   |
| 3  | Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается | соблюдается   |
| 4  | Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено                                                                        | не выявлено   |
| 5  | Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме                                          | соответствует |
| 6  | Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.                                                                  | соответствует |
| 7  | Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям                                       | соответствует |
| 8  | Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается                                                           | – соблюдается |
| 9  | Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.                                   | съели все     |
| 10 | Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)                                                            | имеется       |
| 11 | Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется                                                               | имеется       |
| 12 | Классные руководители – сопровождают/не сопровождают                                                                    | сопровождают  |

|    |                                                                          |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------|----|
|    | учащихся на обед.                                                        |    |
| 13 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет        | да |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет | да |

### Контрольное взвешивание готовой продукции 1-4 классы

| №<br>п/п | Наименование блюда      | Выход по<br>меню(гр.<br>) | Фактический<br>выход<br>(гр.) | Разница при<br>взвешивании<br>(гр.) |
|----------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1        | Каша молочная пшеничная | 200                       | 200                           | -                                   |
| 2        | Какао с молоком         | 200                       | 200                           | -                                   |
| 3        | Хлеб ржаной             | 50                        | 50                            | -                                   |
| 4        | Хлеб пшеничный          | 50                        | 50                            | -                                   |
|          | Яблоки свежие           | 100                       | 110                           | 10                                  |

### 5-9 классы

| №<br>п/п | Наименование блюда                  | Выход по<br>меню(г<br>р.) | Фактический<br>выход<br>(гр.) | Разница при<br>взвешивании<br>(гр.) |
|----------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1        | Фрикадельки мясные из мяса говядины | 100                       | 105                           | 5                                   |
| 2        | Макаронные изделия отварные         | 200                       | 200                           | -                                   |
| 3        | Чай с сахаром                       | 200                       | 200                           | -                                   |
| 4        | Хлеб пшеничный                      | 50                        | 55                            | 5                                   |

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

#### **Вывод :**

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Муллазанова Г.Б

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Газимова Исмира Рашидовна  
Султангузина Минзали Ишмурзиевна  
Маннанова Римма Фазелтиновна  
Рахматулина Юлия Салаватовна

  
  
  
