

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования №4»  
г.Тула

### Протокол №2

проверки горячего питания для обучающихся центра в столовой, расположенной по адресу: г.Тула, ул. Рогова, 30, к.1, представителями родительского контроля

**Дата проверки:** 13.10.2022 г.

**Время проверки:** 9:00 и 12:00

Цель проверки: соблюдение поварами технологии приготовления блюд и правил личной гигиены; контроль качества готовой продукции; проверка сопроводительной документации на продукты.

Родительский контроль в составе:

1. Абросимова Людмила Васильевна – организатор родительского контроля центра образования за горячим питанием для обучающихся.
2. Пуга Галина Николаевна – ответственный за организацию горячего питания центра образования.
3. Коврига Марина Александровна – представитель родительской общественности от 3В класса.
4. Калущкая Татьяна Александровна – представитель родительской общественности от 3В класса.

В ходе проверки было установлено:

1. Меню на текущий день соответствовало утверждённому единому примерному двухнедельному циклическому меню для обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области.
2. Запеканка из творога с морковью и сгущённым молоком на завтрак была приготовлена в соответствии с технологической картой. Однако моркови в блюде было значительно больше, чем творога. Некоторые дети съели ту часть запеканки, которая была политая сгущённым молоком, а большинство вообще не притронулись к блюду. В индивидуальной беседе выяснили, что не любят запеканку.
3. Какао с молоком на завтрак было невкусное: несладкое и без вкуса какао.
4. Обед состоял из салата из белокочанной капусты, крестьянского супа с перловой крупой, плова из курицы и компота из свежих яблок.

Суп был прозрачным, горячим, ароматным, без постороннего запаха, дети ели с удовольствием. В плове было достаточно мяса, рис хорошо проварен, не слипался, в меру посолен, много моркови, мясо было сочным.

В компоте недостаточно сахара, яблоки переварены.

Следует отметить хорошую организацию работниками пищеблока:

- столы были вовремя накрыты;
- дети спокойно рассаживались за столы;

- персонал столовой и пищеблока соблюдают все санитарно-гигиенические требования: перчатки, маски, головные уборы, отсутствие украшений, специальная одежда.

Рекомендации:

1. Название блюда на завтрак не соответствует входящим в него ингредиентам: моркови по технологии больше, чем творога. Этому блюду больше соответствует название «Морковная запеканка с творогом».

2. Следует заменить какао порошок на более качественный.

3. В напитки добавить сахара, так как они безвкусные.

Организатор родительского контроля  Л.В. Абросимова

Ответственный за организацию питания  Г.Н. Пуга

Представители родительской общественности  М.А. Коврига

 Т.А. Калущкая

Ознакомлена: заведующий производством  Г.Е. Диброва