

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

Протокол № 4

проверки горячего питания для обучающихся центра в раздаточной столовой,
расположенной по адресу: г.Тула, 4-ый проезд, д. 64 представителями родительского
контроля

Дата проверки: 01.02.2023 г.

Время проверки: 10:00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню на текущий день, качество предлагаемых блюд, соблюдение санитарно-гигиенических требований обучающимися и персоналом столовой.

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.Логвинова (Ивакина) Екатерина Владимировна – представитель родительской общественности от 2Б класса.

В ходе проверки было установлено:

- 1.Меню на текущий день соответствует утвержденному единому примерному двухнедельному циклическому меню для обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области.
- 2.Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи) соответствует санитарным требованиям: столы после каждого приёма пищи обрабатываются дезраствором, столовая посуда чистая, без сколов, в достаточном количестве.
- 3.Сотрудники работают в масках и в перчатках, которые меняются по мере необходимости. Специальная одежда для раздачи блюд в хорошем состоянии.
4. При дегустации жидкой молочной пшённой каши отмечено:
 - каша хорошо разварена, горячая, температура блюда не ниже 65 градусов;
 - соли и сахара добавлено в норме;
 - присутствует вкус сливочного масла;
 - выход порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Большая часть детей ели кашу с удовольствием. Много детей, которые не любят каши, особенно пшённую, по опросам обучающихся.

- салат из моркови с яблоком сочный, сладкий. Яблоки порезаны мелкими кусочками.


- кофейный напиток с молоком горячий, температура не ниже 70 градусов, достаточно сладкий;

Следует отметить хорошую организацию питания. Дети выходят из класса с учителем, моют руки с жидким мылом в умывальнике, вытирают бумажными полотенцами и идут в столовую. Столы накрыты до прихода детей, дети спокойно рассаживаются за столы по 6 человек. Посадочных мест достаточно.


В столовой имеется стенд, на котором размещены график приёма пищи, меню на текущий день, информация о компании, которая оказывает услуги по организации горячего питания обучающихся и яркие материалы о правильной и здоровой еде.

Вывод: внешний вид и качество питания соответствуют требованиям СанПиНа. Нарушений не выявлено.

Организатор родительского контроля  - Л.В.Абросимова

Ответственный за организацию питания  - Г.Н.Пуга

Представитель родительского контроля  - Е.В.Логвинова *(Шанни) Шану*

Ознакомлена: повар – раздатчица  - Н. С. Юркова