

Управление по делам образования администрации
Кыштымского городского округа Челябинской области

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 13 имени Ю.А. Гагарина»
(МОУ «СОШ № 13»)

ул. Челюскинцев, д. 57, Кыштым, Челябинская область, 456871,
тел./факс: 8 (35151) 4-45-35; E-mail: sosh13@edu.kyshtym.org
ОГРН 1027400828784
ИНН/КПП 7413007113/741301001

Протокол № 2

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

Дата проверки: 21.12.2022 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.


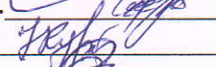
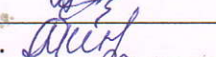

Комиссия в составе:

1. Сорокина О. Б. - ответственный за организацию питания
2. Серебрякова А.А. - представитель родительской общественности, 2 класс
3. Витомскова Е. Б. - представитель родительской общественности, 3 класс
4. Курчавова Н. В. - представитель родительской общественности, 5 класс
5. Эшонкулова М.С. - представитель родительской общественности, 10 класс

составили настоящий протокол в том, что 10 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

6. Блюда соответствуют утвержденному меню (по опросам обучающихся, питание нравится детям).
7. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
8. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
9. Организация питания: при входе в столовую педагоги обращают внимание детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом, сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
10. В обеденном зале чисто, каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, посадочных мест детям хватает.
11. Все классные руководители сопровождают свои классы от кабинета до столовой.
12. Сотрудники столовой при работе, соблюдают гигиенические требования (перчатки, чепцы).
13. Комиссия оценила съедаемость приготовленных блюд обучающимися, что составило примерно %.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Витомскова Е. Б. 
2. Серебрякова А.А. 
3. Курчавова Н. В. 
4. Сорокина О.Б. 
5. Эшонкулова М.С. 