

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 105 г. Челябинска
имени В.П. Серёдкина» (МБОУ «СОШ № 105 г. Челябинска»)
ИНН 7451053470 КПП 745101001 ОГРН 1027402926760

454028, г. Челябинск, ул. Кузнецова, д. 7 тел.: 269-26-60

E-mail: school105chel@yandex.ru

Протокол 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.10.2023 г.

Время проверки: 13-55 час. (1 перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Горохова Мария Сергеевна- ответственный за организацию питания 5-11 классов
2. Уфимцева Татьяна Владимировна - ответственный за организацию питания 1-4 классов
3. Первунинских Екатерина Васильевна- представитель родительской общности, 9 класс
4. Живодерова Елена Александровна – представитель родительского комитета 6-г класса
5. Любавина Елена Александровна – представитель от комбината питания.
6. Шулепова Анастасия Олеговна - представитель родительского комитета 2-в класса;


составили настоящий протокол в том, что 26 октября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:


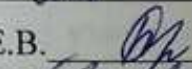

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества и качество обработки соответствуют требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: в школьной столовой есть дежурные, которые помогают накрывать на столы, классные руководители у входа в столовую стоят и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом и бумажные полотенца.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Все сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Рекомендации: классным руководителям проводить тематические классные часы по здоровому питанию.

С протоколом комиссии ознакомлен :

 зав. производством Фазылова О.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Горохова М.С. 
2. Уфимцева Т.В. 
3. Первунинских Е.В. 
4. Шулепова А.О. 
5. Любавина Е.А. 
6. Живодерова Е.А. 