

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Таганрогский педагогический лицей-интернат»

Протокол №5

проверки организации горячего питания для обучающихся в столовый лицей –
интерната
комиссией родительского контроля

07.02.2024г

Время проверки: 10.50 - 11.30 час.

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

Родительский контроль в составе:

Белан Н.И, Жуликова А.Ю представители родительского комитета 8Б

Беловицкая Е.Н представитель родительского комитета 8А

Шумейко Г.В., медицинская сестра;

Дровалева М.Н., социальный педагог;

Овчинникова Л.В., шеф-повар составили настоящий протокол в том, что 07.02.2024 года родителям для ознакомления было представлено перспективное меню и график работы столовой, в соответствии с которыми происходит организация питания обучающихся.

Родителями проведен контроль организации качества питания в лицейской столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда – сосиска, каша пшеничная, батон пшеничный с маслом, кукуруза консервированная, чай с сахаром и лимоном, яблоко - соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся 8а, 8б, 11У, 11С классов блюда, приготовленные на завтрак вкусные.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация представленных блюд членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют предоставленному меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы), приветливы.
7. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. После приема пищи была проведена влажная уборка с проветриванием.
8. Коэффициент несъедаемости составил 2,1%.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Овчинникова Л.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Шумейко Г.В.

Дровалева М.Н.

Белан Н.И

Жуликова А.Ю

Беловицкая Е.Н

зав. производством