

## Протокол № 1

проверки школьной столовой комиссией по осуществлению родительского контроля за организацией питания обучающихся

Дата проверки: 14.09.2023 г.

Время проверки: 09.30

Цель проверки: качество организации горячего питания в школе, соответствие готовых блюд утвержденному меню, вкусовые качества блюд, соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания.

Комиссия в составе:

1. Монгуш М.С. – педагог по питанию;
2. Маажык М.В. – представитель родительской общественности;
3. Сыгыртаа Ч.Н. – родитель 3 «б» класса, ст. вожатая 1 – 4 кл.
4. Куулар Д.Н. – представитель родительской общественности.

Составили настоящий протокол о том, что 14.09.2023 г. был проведен родительский контроль организации горячего питания в школе.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню от 14.09.2023г.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Закуска	71М	Помидоры порционные	25		6,0	0,3	0,1	1,9
	Гор. блюдо	213М	Омлет с запеченным картофелем	180		362,2	14,0	24,6	21,1
	Напиток	376М	Чай с сахаром	200		39,9			10,0
	Хлеб бел.		Хлеб пшеничный	30		59,4	2,0	0,7	11,9
Завтрак2	Порц. блюдо	15М	Сыр порционный	15		50,8	3,9	3,9	
	Выпечка	434(553)	Булочка с маком	35		138,0	4,0	2,1	25,7
<b>Итого</b>				<b>485</b>	<b>0,0</b>	<b>656,3</b>	<b>24,2</b>	<b>31,4</b>	<b>69,6</b>
Обед	1 блюдо	88М	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	225		125,04	2,4	7,9	10,8
	2 блюдо	260М	Гуляц из говядины	50/50		236,11	15,4	17,7	3,7
	гарнир	309М	Макаронны отварные	180		245,834	6,8	5,1	43,1
	Сладкое	342М	Компот из сухофруктов	200		49,3	0,1	0,1	12,0
	хлеб черн.		Хлеб ржаной	30		64	2,2	0,4	13,0
	<b>Итого</b>				<b>635</b>	<b>0,0</b>	<b>720,3</b>	<b>26,9</b>	<b>31,2</b>

по опросам учащихся обед нравится детям.

2. Проведена проверка температуры подачи блюд – температура блюд соответствовала требованиям: горячие блюда не ниже 75 градусов, 2 блюда – не ниже 65гр, напитки не ниже 14гр.
3. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества блюд соответствуют данным блюдам, блюда приготовлены по соответствующим технологиям приготовления.
4. Члены комиссии родительского контроля провели контрольное взвешивание блюд со стола учащихся и отметили, что порции соответствуют возрастным нормам.
5. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов показал, что на 3-х складских помещениях школьной столовой имеются термометры, гигрометры, журналы учета температуры и влажности помещений; журналы бракеража пищевых продуктов; сертификаты качества продуктов, сроки хранения соблюдаются, журнал скоропортящихся продуктов имеются.
6. Санитарно-гигиенические нормы в столовой и пищеблоке соблюдаются.

Организация горячего питания осуществляется на 130 посадочных местах по графику питания классов. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая

безопасную дистанцию. Для мытья рук имеются 6 раковины с жидким мылом, антисептическое средство с дозатором. Классы приходят в школьную столовую в сопровождении классных руководителей согласно графику питания.



Организация питания в МБОУ Хандагайтинской СОШ находится на соответствующем уровне.

Комиссия:

Монгуш М.С. - ММ

Маажык М.В. - Маажык

Сыгыртаа Ч.Н. - СН

Куулар Д.Н. - Куулар