Добрынина Алевтина Викторовна
Подписано цифровой подписью: Добрынина Алевтина Викторовна
Дата: 2022.09.22 17:23:13 +04'00'

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 83
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
ИНН/ КПП 3444062879/344401001, ОГРН 1023403448001
400066, Россия, Волгоград, ул. им. В. И. Ленина, 21, тел. 33-44-43

Протокол 1
проверки организации горячего питания детей
в МОУ «Средняя школа № 83 Центрального района Волгограда»
комиссией по осуществлению контроля за качеством питания
в 2022-2023 учебном году

Дата проверки: 21.09.2022 г.
Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена)
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1.Мирошникова Е.С.- председатель комиссии, зам. директора по ВР
2.Чичиль Л.О.- ответственный за организацию питания льготных категорий обучающихся
3. Костяева Э.Л.- председатель Совета школы
4. Котрунова А.Г. – председатель общешкольного родительского комитета
5.Степанян Н.А. – член родительского комитета 4б класса
6. Соломатина И.В. – член родительского комитета 7б класса

составили настоящий протокол в том, что 21 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьном буфете-раздаточной.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, согласно просу учащихся обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация 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 меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: в буфете-раздаточной дежурят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. График посещения столовой составлен таким образом, чтобы потоки детей не перекались.

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники буфета-раздаточной соблюдают гигиенические требования в процессе работы (маски, перчатки, головные уборы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Продолжить контроль за качеством питания обучающихся.

С протоколом ознакомлены:

1.Мирошникова Е.С. _____
2.Чичиль Л.О. _____
3. Костяева Э.Л. _____
4.Котрунова А.Г. _____
5. Степанян Н.А. _____
6. Соломатина И.В. _____