

Протокол № 3

от 22 ноября 2024г.

комиссия родительского контроля в составе:

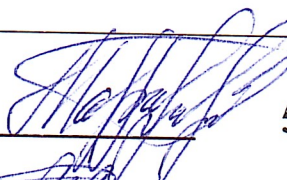
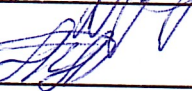
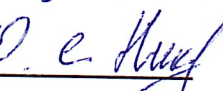
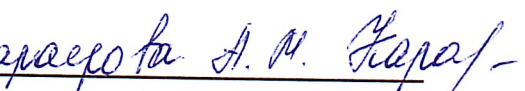
время осуществления контроля 9.40

ФИО родителей	класс
Тайдукова В В	2, А "
Таран А А	1, А "
Никитина Ю. С.	1, А "
Матосова А. С.	1, А "
Чарасова А. М.	2, А "

В целях осуществления контроля за качеством и организацией питания проведено данное мероприятие.

Отзыв/замечания

В меню было: макароны с овощной котлеткой, шара колбасная, пюре картофель.
Макароны, шара - очень вкусные и понравилась котлетка на мой вкус немного пережарена.
Порции большие, еда горячая.

1. Таран А. А. 
2. Матосова А. С. 
3. Никитина Ю. С. 
4. Тайдукова В В.
5. Чарасова А. М. 
6. _____
7. _____
8. _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8

Протокол № 3
проверки комиссии общественного контроля
от 22 ноября 2024г.

Присутствовали :

Члены комиссии общественного контроля

Никитина Ю.С.
Татарова А.С.
Таран А.А.
Карасева А.М.
Таймурова В.В.

Дата проверки: 22.11.2024 г. Время проверки: 9г. 40 час.

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

В ходе контрольного мероприятия установлено следующее:

В учреждении на 22.11 2024г. Организовано горячее питание учащихся:

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведена 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. При входе в столовую стоят умывальники и перед едой дети моют руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
8. Осуществляли функции дежурного в столовой для начальных классов – классные руководители, для старших классов в соответствии с графиком питания и дежурный администратор школы и дежурный учитель, которые в течение дня контролировали питание учащихся в школе.
9. Питание организовано в соответствии с Гигиеническими нормами и требованиями.
10. При входе в столовую, учащиеся мыли руки и проходили к своим столам, где для них уже было накрыто.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить Внимание было обращено на аккуратную сервировку стола, соблюдение санитарных норм, блюда подавались в горячем виде.

Замечания: замечаний нет

Члены комиссии

Никитина А.Ю.
Таран А.А.
Татарова А.С.
Карасева А.М.
Таймурова В.В.