

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Протокол № 4

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

Дата проверки: 29.12.2021

Время проверки: 11:20

Цель проверки: контроль за организацией и качеством питания обучающихся

Родительский контроль в составе:

- Кузнецова Светлана Сергеевна – представитель родительской общественности, 5б класс;
- Пьянкова Аида Васимовна – представитель родительской общественности, 1в класс;
- Шкляева Екатерина Николаевна – представитель родительской общественности, 2в класс;
- Богданова Анна Дмитриевна - представитель родительской общественности, 6б класс;
- Чугайнова Екатерина Александровна, - ответственная за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что 29.12.21 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

При входе в столовую работники для мамы  
рук в исправном состоянии, смешивали  
есть работают, много в духовке и в духовке  
есть во всех дозаторах, сушки работают,  
рези собирают тарелки мыть не мешают  
(все функционирует бесперебойно). Соусы  
мыли самотеком в рабочей зоне, в кондо-  
нах зонах и в средствах индивидуальной  
защиты. Вечером, в зоне кухни срезали  
гроздейки, салат с морковью, картофеля  
куриная + гречка, каша и хлеб.  
Вчера в столовой вкус, коржи  
содержатся, чайничком, чайничком  
перманентно, меню, самотеком  
является.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

---



---



---



---



---



---

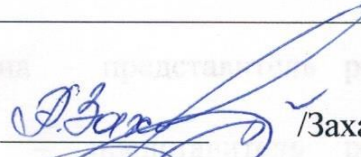


---



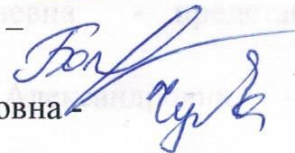
---

С протоколом комиссии ознакомлена:  
зав. производством

 /Захарова Р.М./

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузнецова Светлана Сергеевна –
2. Пьянкова Аида Васимовна –
3. Шкляева Екатерина Николаевна –
4. Богданова Анна Дмитриевна -
5. Чугайнова Екатерина Александровна -



составили настоящий протокол в том, что 25.12.21 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в столовой школы.

В ходе проверки установлено:

При проверке установлено, что в столовой соблюдены все санитарно-гигиенические требования, меню разнообразно, меню составлено с учетом вкусовых предпочтений обучающихся. В процессе проверки были выявлены следующие недостатки:

1. Не соблюдены сроки хранения продуктов в холодильнике.

2. Не соблюдены сроки хранения продуктов в морозильной камере.

3. Не соблюдены сроки хранения продуктов в шкафах.

4. Не соблюдены сроки хранения продуктов в контейнерах.

5. Не соблюдены сроки хранения продуктов в пакетах.

6. Не соблюдены сроки хранения продуктов в тарелках.

7. Не соблюдены сроки хранения продуктов в чашках.

8. Не соблюдены сроки хранения продуктов в стаканах.

9. Не соблюдены сроки хранения продуктов в бутылках.

10. Не соблюдены сроки хранения продуктов в банках.

