

Государственное бюджетное учреждение Ростовской области «Таганрогский педагогический лицей – интернат»

Протокол №3
проверки организации в столовой лицея – интерната организации горячего питания для обучающихся

Дата проверки: 16.11.2023

Время проверки: 13.30 - 14.10 час.

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

Родительский контроль в составе:

Емельяненко С.А., заместитель директора по ВР

Дровалева М.Н., социальный педагог;

Овчинникова Л.В., шеф-повар;

Соболева Т.П., диетсестра;

Верховых В.И., представитель родительского комитете 10с класса;

Курилова Т.В., представитель родительского комитете 10и класса;

Жукова О.В., представитель родительского комитете 10у класса

составили настоящий протокол в том, что 16.11.2023 года родителям для ознакомления было представлено перспективное меню и график работы столовой, в соответствии с которыми происходит организация питания обучающихся. Диетсестра Соболева Т.П. рассказала об особенностях питания детей, познакомила с перечнем среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки), с перечнем пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Родителями проведен контроль организации качества питания в столовой лицей - интерната.

В ходе проверки установлено:

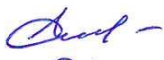





1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся 9а, 9б, 10и, 11с классов, блюда, приготовленные на обед вкусные, детям нравятся.
2. Проведено контрольное взвешивание вторых блюд (каша гречневая, тефтеля мясная, салат из квашеной капусты) и дегустация первого и второго блюд (солянка мясная, каша гречневая с тефтелей, салат из квашеной капусты, сок фруктовый). 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:
 - на входе в столовую оборудовано место для организации питьевого режима – помпа с очищенной водой, графины с кипяченой водой, одноразовые стаканы;
 - у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с горячей и холодной водой,

- в наличии жидкое мыло. 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. Члены комиссии родительского контроля рассчитали «коэффициент несъеданности». Масса пищевых остатков после обеда составила 4,3кг., что соответствует 3,4%.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Емельяненко С.А. 
Дровалева М.Н. 
Овчинникова Л.В. 
Соболева Т.П. 
Верховых В.И. 
Курилова Т.В. 
Жукова О.В. 