

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

Протокол №1

проверки организации в столовой лицея – интерната организации
горячего питания для обучающихся

Дата проверки: 19.09.2023

Время проверки: 10.50 - 11.20 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;

Шмитько Н.В., представитель родительского комитета 11и класса;

Беспалова Ю.И., представитель родительского комитета 11с класса.

составили настоящий протокол в том, что 19.09.2023 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 столовый лицей - интерната.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся 8а, 8б, 9в, 10-х классов, блюда, приготовленные на обед вкусные, детям нравятся.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд, представленных на второй завтрак (пудинг творожный со сгущенным молоком, суп молочный рисовый, батон белый с маслом сливочным, какао с молоком, яблоко свежее). 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: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом. 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 второго завтрака составила 1,3кг., что соответствует менее 2%.

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.
Шмитько Н.В.
Беспалова Ю.И.

