

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Таганрогский педагогический лицей-интернат»

Протокол №4

проверки организации горячего питания для обучающихся в столовой лицея – интерната
комиссией родительского контроля

20.12.2023

Время проверки: 19.00 - 19.30 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

Чемес Е.Б. представитель родительского комитета 9В класса

Гордийчук Е.В., представитель родительского комитета 9В класса

Шумейко Г.В., медицинская сестра;

Дровалева М.Н., социальный педагог;

Овчинникова Л.В., шеф-повар составили настоящий протокол в том, что 13.10.2021 года родителям для ознакомления было представлено перспективное меню и график работы столовой, в соответствии с которыми происходит организация питания обучающихся.

Родителями проведен контроль организации качества питания в лицейской столовой.

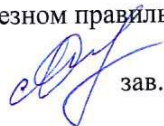
В ходе проверки установлено:

1. Блюда – жаркое по-домашнему, салат из квашеной капусты, хлеб пшеничный и ржаной, мандарин, чай с сахаром и лимоном - соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся 8а, 8б, 9а, 10б, 11и классов блюда, приготовленные на завтрак вкусные.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация представленных блюд 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 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. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. После приема пищи была проведена влажная уборка с проветриванием.
8. Коэффициент несъедаемости составил 2,3%.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:



зав. производством Овчинникова Л.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Емельяненко С.А. — заместитель директора по ВР

Чемес Е.Б. представитель родительского комитета 9В класса

Гордийчук Е.В., представитель родительского комитета 9В класса

Соболева Т.П., медицинская сестра

Дровалева М.Н., социальный педагог

