

Протокол №1
заседания комиссии родительского контроля за
организацией питания
МОУ СОШ
с.Репное от
09.09.2024

Присутствовали:

___Кравцова Н.Г., Мешалкина О.С., Колганова А.Е., члены комиссии РК

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

- 1.Соответствие заявленному меню
- 2.Наличие суточных проб
- 3.Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
- 4.Удовлетворенность детей приготовленными блюдами(выборочный опрос)
- 5.Солюдение детьми правил личной гигиены

В результате проверки выявлено следующее:

Меню вывешено на видном месте, соответствует приготовленным блюдам. Взвешенные порции также соответствуют нормам. Суточные пробы стоят в холодильнике, промаркированные. Баночки чистые. На пищеблоке чисто, жирного налета на оборудовании нет. Раковины чистые. Посуда промаркирована. Ножи висят на отведенных местах. Столы чистые. Две тарелки имели трещины, были заменены тут же в присутствии комиссии. Ложки находятся в сушилках металлических. Хлеб находится в специальном подвесном шкафу. Порезанный хлеб находится в специальных контейнерах с крышками. Режется непосредственно перед приемом пищи.

В обеденном зале чисто. Столы протерты и обработаны дезраствором. Выполняет все работник по кухне.

Из беседы с учащимися 6а класса стало ясно, что дети довольны обедами, им нравится вся еда приготовляемая в столовой. Особое предпочтение отдают плову и щам. Любят куриные котлетки. Не очень любят рыбные котлеты.

В целом им все нравится.

Перед приемом пищи дети моют руки, классные руководители приносят бумажные полотенца и жидкое мыло.

После приема пищи ребята относят грязную посуду на мойку.

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии

Кравцова Н.Г.

Мешалкина О.С.

Колганова А.Н.

Протокол 2
заседания комиссии родительского контроля за
организацией питания МОУ СОШ с.Репное от
07.10.2024

Присутствовали:

Присутствовали:

___Кравцова Н.Г., Мялкин Ф.Ю, Колганова А.Н., члены комиссии РК

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

- 1.Соответствие заявленному меню
- 2.Наличие суточных проб
- 3.Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
- 4.Удовлетворенность детей приготовленными блюдами(выборочный опрос)
- 5.Солюдение детьми правил личной гигиены

В результате проверки выявлено следующее:

Меню вывешено на видном месте, соответствует приготовленным блюдам. Взвешенные порции также соответствуют нормам. Суточные пробы стоят в холодильнике, промаркированные. Баночки чистые. На пищеблоке чисто, жирного налета на оборудовании нет. Раковины чистые. Посуда промаркирована. Ножи висят на отведенных местах. Столы чистые. Ложки находятся в сушилках металлических.

Хлеб находится в специальном подвесном шкафу. Порезанный хлеб находится в специальных контейнерах с крышками. Режется непосредственно перед приемом пищи.

В обеденном зале чисто. Столы протерты и обработаны дезраствором. Выполняет все работник по кухне.

Из беседы с учащимися 5 класса стало ясно, что дети довольны обедами, им нравится вся еда, приготовляемая в столовой. Особое предпочтение отдают картофельному пюре и борщу. Любят куриные котлетки. Не очень любят рыбу.

В целом им все нравится.

Перед приемом пищи дети моют руки, классные руководители приносят бумажные полотенца и жидкое мыло.

После приема пищи ребята относят грязную посуду на мойку.

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии

Кравцова Н.Г.

Мялкин Ф.Ю,

Колганова А.Н.