

ПРОТОКОЛ

Родительского контроля проверки школьной столовой МБОУ лицея № 82 им. А.Н.Знаменского

от «16» апреля 2025г.

Комиссия в составе родителей:

1. Калабухова Ольга Сергеевна
2. Татевосян Ольга Геннадьевна
3. Аракаева Татьяна Сергеевна
4. Приходько Кристина Станиславовна
5. Ефишова Валерия Кирилловна, в присутствии заместителя директора по ОБ Чумаковой Аллы Борисовны, медицинского работника Вацуру Олеси Олеговны

Цель проверки: Проверить условия предоставления горячего питания, наличие меню на текущий день и пятидневное меню отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5 – 11 классов на информационном стенде, в котором должны указываться сведения об объемах блюд и энергетической ценности.

Меню должно быть согласовано директором лицея;

Проверить внешний вид обслуживающего персонала, чистоту полов, стен, окон, столов и столовых приборов;

Проверить использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов, на отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами;

Проверить чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителя, наличие мыла;

Проверить внешний вид, запах, вес готовых блюд;

На использование щеток для мытья посуды (недопущение губчатого материала);

На соблюдение правил сбора отходов (наличие специальной промаркированной емкости с крышкой).

Результат проверки:

Меню в наличии на информационном стенде на текущий день и пятидневное меню отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5 – 11 классов, в котором указаны сведения об объемах блюд и энергетической ценности. Меню согласовано директором лицея. Меню на 16 апреля:

Завтрак: Пюре картофельное ; Кофейный напиток; Биточки рыбные; свекла отварная; хлеб пшеничный.

Обед: Соленья в ассортименте (салат из капусты квашеной); суп картофельный с макаронными изделиями; котлета мясная с соусом; макароны отварные; хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих фруктов. Меню соответствует десятидневному меню.

Внешний вид обслуживающего персонала опрятный, у всех сотрудников столовой наличие головных уборов, чистая специальная одежда.

Полы, стены, окна, столы и столовые приборы чистые.

Используются сухие тарелки и столовые приборы. Посуда целая; с отбитыми краями, трещинами, сколами отсутствует.

Раковины для мытья рук чистые, мыло присутствует;

Стол накрывается за 10 минут до звонка, вторые блюда и гарнир тёплые.

Внешний вид и запах приготовленных блюд свежий, вес готовых блюд соответствует утвержденным директором весу в меню;

Проверяющими было проведено выборочное контрольное взвешивание 10 порций каши гречневой с котлетой куриной, из них просчитано % отходов в присутствии повара Шарапат Ирины Сергеевны.

Вес соответствует заявленному в меню;

Замечаний к сотрудникам пищеблока нет;

Щетки для мытья посуды жесткие;

Емкость для сбора отходов промаркирована.

Члены комиссии:

Калабухова О.С.
Татевосян О.Г.
Аракаева Т.С.
Приходько К.С.
Ефишова В.К.
Вацуру О.О.
Чумакова А.Б.