

Мониторинга качества организации питания
(родительский контроль)

Название образовательной организации: МБОУ "Татаревская СОШ"
 Дата и время заполнения: 11.20 09.02.2023г.
 Ф.И.О. родителей, группа: Шабрина И.В., Монастырева В.В.

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах		✓
5. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6. Спецодежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	✓	
7. Основное блюдо горячее	✓	

Дополнения (замечания): _____

Подпись участников мониторинга:

**ПРОТОКОЛ № 5
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

Дата проведения: 09.02.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Губина Елена Александровна, ответственная за организацию горячего питания, Леонавичус Виктория Викторовна, родитель, Шаврина Ирина Витальевна, член комиссии родительского контроля. В ходе проверки школьной столовой по организации горячего питания были рассмотрены следующие вопросы:

№	Вопрос	примечание /рекомендации
1.	Запах блюда <i>(сбл)</i>	<i>присутствует запах комб.</i>
2.	Консистенция приготовленного блюда	<i>соответствует блюду</i>
3.	Вкусовые качества блюда	<i>хорошо</i>
4.	Соответствие температуры предложенного блюда	<i>соответствует</i>
5.	Съедаемость блюд обучающимися (%)	<i>99%</i>

Контроль провели: 1. *Губина* /Губина Е.А./ 2. *Леонавичус* /Леонавичус В.В./ 3. *Шаврина* /Шаврина И.В./

Проверки родительской комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

Комиссия в составе:

1. Губина Елена Александровна, ответственная за организацию горячего питания;
2. Леонавичус Виктория Викторовна, член комиссии родительского контроля;
3. Шаврина Ирина Витальевна, член комиссии родительского контроля.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия

В результате проверки установлено,

что всегда соответствует утвержденному меню, проведение контрольных мероприятий столовой, наличие посуды без сколов персонал в столовой соблюдает санитарные требования при работе в столовой.

Подписи членов комиссии:

Ирина Шаврина И.В.
Елена Губина Е.А.
Виктория Леонавичус В.В.