

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Уфимская коррекционная школа-интернат № 92
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Протокол _____
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: « 22 » 03 2024 года.

Время проверки: 12.30 – 13:00 час. (обед 1 и 2 потока)

Цель проверки: соответствие блпод утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

- | | | |
|----------------------|---|---|
| 1. Куркина О.В. | К | - ответственный за организацию питания |
| 2. Сафаргулова Л.А. | Л | - представитель родительской общественности |
| 3. Шамсутдинова И.Т. | И | - представитель родительской общественности |
| 4. Голубева О.Ю. | Г | - представитель родительской общественности |
| 5. Катова И.В. | К | - представитель родительской общественности |
| 6. Дуванова Т.Д. | Д | - представитель родительской общественности |
| 7. Таймураева З.Р. | Т | - представитель родительской общественности |
| 8. Бибугаева Т.Н. | Б | - представитель родительской общественности |
| 9. Мишурова И.Р. | М | - представитель родительской общественности |
| 10. | | - представитель родительской общественности |
| 11. | | - представитель родительской общественности |

составили настоящий протокол в том, что « 22 » 03 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация 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 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 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. При входе инфракрасный санитайзер для антисептической обработки рук. Питьевой режим организован при помощи централизованных фонтанчиков.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Хурматуллина Римма Миндуловна, зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

ФИО, подпись Сафармурода А.А. А
ФИО, подпись Исабаева И.Т. И
ФИО, подпись Рахмонов О.Ю. Р
ФИО, подпись Саидова И.Р. И
ФИО, подпись Дамасева Г.Р. Д
ФИО, подпись Рахмонова З.Р. Р
ФИО, подпись Тимурбаева Т.Н. Т
ФИО, подпись Мирзева И.П. М
ФИО, подпись _____
ФИО, подпись _____

Результат проверки родительского контроля

по остаткам не съеденной пищи обучающимися 1-4 классов на « 22 » 03 2024
года.

% пищи не съедасмой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой контроля
мин	макс	
101	102	103
4,8%	4,4%	3,2%

% пищи не съедасмой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой контроля
мин	макс	
104	105	106
5,3%	2,6%	5,5%

ФИО, подпись Сафармурода А.А. А
ФИО, подпись Исабаева И.Т. И
ФИО, подпись Рахмонов О.Ю. Р
ФИО, подпись Саидова И.Р. И
ФИО, подпись Дамасева Г.Р. Д
ФИО, подпись Рахмонова З.Р. Р
ФИО, подпись Тимурбаева Т.Н. Т
ФИО, подпись Мирзева И.П. М
ФИО, подпись _____
ФИО, подпись _____





Супы 100,0-250,0 г.	Вторые блюда 200-250,0 г.	Гарниры 150,0-200,0 г.	Салаты 60-100 г.	Кондитерские изделия
1. Борщ со сметаной «Краснодарский»	1. «Джиги» мясные	1. Перец сладкий фаршированный	1. Винегрет	1. Вафли
2. Щи «По-Настарскому»	2. Митбаб	2. С говядиной и с рисом	2. Салат из белокачанной капусты	2. Печенье
3. Суп-каша	3. Фышбаб	3. Картофельное пюре	3. Салат из свежих огурцов с зеленью	3. Пряники
4. Суп гороховый	4. Котлеты «Домашние»	4. Капуста тушеная	4. Салат из помидоров	4. Конфеты
5. Рассольник «Венгерский»	5. Митлетсы, страси	5. Дюло	5. Салат из огурцов, помидоров, перца сладкого	5. Шарлотки
6. Суп с клецками	6. Кури отарык с соусом	6. Слоиные гарниры	6. Салат «Майский»	6. Улиточки
7. Уха с щукой	7. Фрикадельки «Шапель»	7. Спагетти отарык	7. Салат «Пестрый»	7. Пирожки с мясом
8. Суп «Саломей»	8. Филе трески с овощами	8. Занказка картофельная с мясом	8. Салат из свеклы с яблоком	8. Пирожки с капустой
9. Суп «Кара»	9. Котлеты с соусом «Пататасиль»	9. Каша гречневая	9. Салат морковный	9. Пирожки с картошкой
10. Солянка	10. АДУ по-татарски	10. Каша «Артек» пшеничная	10. Салат картофельный с морковью и зеленью горошком	10. Шашлык
		11. Картофель по-деревенски		11. Пшошка «Кавказская»
		12. Плов с говядиной/курицей		12. Кистыйбай
				13. Маффины
				14. Вак-белаша
				15. Блины

