



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №331
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Протокол №3
родительского контроля качества питания

Санкт-Петербург

05 апреля 2024 г.

В соответствии с планом производственного контроля ГБОУ школы №331 была проведена проверка школьной столовой комиссией **Родительского контроля качества питания**:

Родители- Дикая О.С.-8-а

Зайцева М.А. 5-б

Мишина Г.В. 4-а

Лашина Н.М. 8-б

Целью проверки школьной столовой являлись:

- ассортимент предлагаемой продукции в буфете;
- качество пищи;
- соответствие блюд двухнедельному меню;
- соблюдение рецептур и технологических режимов;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов,
- соблюдение сроков их реализации;
- состояние помещения школьной столовой;
- наличие информационных стендов для родителей.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительно. На столах стоят салфетки, подставки 4 приборов, тарелочки для хлеба.
2. Ассортимент школьного буфета соответствует установленным требованиям – в основном, только продукция собственного производства.
3. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции общественного питания разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания соответствует нормам, в том числе проводится бракераж готовой продукции.
4. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
5. Все блюда готовятся с соблюдением рецептур и технологических режимов.
6. На стене размещены информационные стенды для родителей с нормативными документами, информацией о работе столовой, меню на день и др.
7. Заменено оборудование в столовой: производственные столы и стеллажи, пароконвектомат, посудомоечная машина, пекарский шкаф, прилавок-витрина, овощерезательная-протирочная машина.

Выводы по проверке школьной столовой:

- Считать работу столовой удовлетворительной.
- Отметить оформление школьного буфета и ассортимент предлагаемой продукции;
- Качество пищи соответствует стандартам, детей кормят разнообразно и вкусно.
- Меню соответствует двухнедельному меню;
- Рецептуры и технологические режимы соблюдаются;
- Условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации соответствует нормам;
- Считать удовлетворительным состояние помещения школьной столовой;
- Обеспечивается информированность родителей.

Представитель родительского комитета-Лашина Н.М. 8-б

Родители- Дикая О.С.-8-а

Зайцева М.А. 5-б

Мишина Г.В. 4-а