

ПРОТОКОЛ .V» 02
РЕЙДА ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ РОДИТЕЛЬСКОЙ
ОБЩЕСТВЕННОСТИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В СТОЛОВЫХ

в МАОУ Гимназия № 13 «Академ» г. Красноярск в 2017
году

г. Красноярск

«29» ноября 2017 г.

Место и время проведения: 660036, г. Красноярск, ул. Академгородок, 17Г,
09:00- (время местное).

29.11.17 был проведен рейд представителей родительской общественности по проверке организации питания и качества приготовления блюд в столовых гимназии.

В рейде принимали участие:

1Б класс - Кулагина Людмила Владимировна

8С- Крючкова Елена Александровна

8С - Югова Елена Юрьевна

Представитель МАОУ Гимназия №13 «Академ» - Шеленкова Ирина Владимировна

Представитель ИП Черепанова - Черепанова Галина Владимировна

В ходе рейда проверялось:

1. качество приготовления пищи;
2. чистота столов;
3. внешний вид работников столовой;
4. организация питания;
5. соблюдение санитарно-гигиенических норм детьми.

Столовая в здании начальной школы

660036, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Академгородок, 19Г

1. качество приготовления пищи

Меню имеется. Завтрак состоял из макарон с маслом и сыром, какао, булочка, яблока. Накрытие соответствовало заявленному меню.

Макарон с сыром теплые, безвкусные, сухие, сыр не растаял. Какао вкусное. По наблюдениям: большая часть детей макароны не съела.

Из блюд выставленных на свободную продажу ценники были везде.

2. чистота столов

Столы, стульчики, полы чистые. Замечаний нет.

3. внешний вид работников столовой

Форма работников чистая, все в колпаках, печатках, фартуках.

4. организация питания

Столы накрыты своевременно, столовые приборы в наличии. Ребенок имеет возможность приобрести дополнительное питание самостоятельно.

Столовая в здании основной школы

660036, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Академгородок, 17Г.

1. качество приготовления пищи

Меню имеется. Завтрак состоял из макарон с маслом и сыром, какао, булочка, яблока. Накрытие соответствовало заявленному меню.

Из блюд, выставленных на свободную продажу ценники имеются везде.

2. чистота столов

Столы, стульчики, полы идеально чистые. Замечаний нет.

3. внешний вид работников столовой

Форма работников чистая, все в колпаках, печатках, фартуках.

Работник буфета была без перчаток

4. организация питания

Ассортимент выбора блюд очень разнообразен. Предусмотрена продажа в одноразовых контейнерах для быстроты обслуживания. Для разогрева пищи имеются три микроволновки. Вторые блюда выставлены на специальные столы с подогревом. Пища горячая.

Накрытие осуществляется силами работников столовой.

Со столов после питания детей убирает работник столовой.

5. соблюдение санитарно-гигиенических норм детьми

Есть возможность вымыть руки с мылом и высушить их.

Выводы и предложения, пожелание

- ввести карты для безналичного расчета;
- требование: заменить микроволновую печь на линии раздачи;

1Б класс – Кулагина Людмила Владимировна

8С- Крючкова Елена Александровна

8С – Югова Елена Юрьевна

Шеленкова И.В.

Черепанова Г.В.

Настоящий протокол подлежит хранению в течение календарного года.

Особых мнений членами комиссии:

Все, что требуется сделать школа, она это делает в полном объеме и на высоком уровне. Особая благодарность зав. производством Черепановой Галине Владимировне за ее ответственное отношение к своей работе.

Югова Елена