

Протокол № 1
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации горячего питания
обучающихся МБОУ «СОШ №8»

Дата проверки: 21.09.2023

Время проверки: 15:15

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, контроль выхода и органолептических показателей блюд, соблюдение санитарно- гигиенических требований при организации школьного питания.

Родительский контроль в составе:

1. Подпругина В.А.– член родительского комитета
2. Змановский Н.В.. – член родительского комитета
3. Перескокова Е.П. - член родительского комитета
4. Власова А.В. – заместитель директора по организации и контролю школьного питания;
5. Власова А.А. – социальный педагог (ответственная за организацию питания);

В ходе проверки выявлено:

Меню на 21.09.2023 года

№	Наименование блюда в меню	Выход, гр.	Фактический выход	Вкусовые качества готового блюда
1	Макаронные изделия отварные с сыром	200	1,056 гр.	отличное
2	Чай «Каркаде» с сахаром	200	200	соответствует
3	Батон нарезной	40	40	соответствует
4	Фрукты свежие	150	150	соответствует.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

проведено контрольное взвешивание 5-ти порций макаронных изделий в соусах, всё соответствует заявленным нормам баланса.

Ежедневное меню размещено на официальном сайте школы в разделе «Школьное питание» и на входе в обеденный зал и удобно для ознакомления обучающимися и родителям. В меню указаны наименование блюд, выход в граммах и энергетическая ценность блюд. Фактическое меню соответствует заявленному меню на дату проверки.

В обеденном зале начальной школы созданы условия для соблюдения обучающимися личной гигиены. На входе в столовую организовано дежурство ответственным по питанию.

На входе в столовую организовано дежурство ответственным по питанию. В школе созданы благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, освещенность и обработку рециркуляторами воздуха в обеденном зале. В столы за сервированы салфетницами с салфетками, хлебницами с крышками и моющимися металлическими подставками для столовых приборов. Для каждого класса накрываются отдельные обеденные столы, посадочных мест достаточно. Столовые приборы чистые, тарелки стаканы чистые и без сколов.

Уборка и проветривание обеденного зала производится после каждого приема пищи. Рециркуляторы воздуха находятся в рабочем состоянии и функционируют в течении всего рабочего времени столовой, о чем имеются записи в журналах регистрации и контроля