

**Протокол № 3**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №8»**

Дата проверки: 30.11.2023                      Время проверки: 15:20

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. Башков Андрей Моревич 9 "Б" класс.
2. Муромова Валентина Николаевна 2 "А" класс.
3. Трошева Мария Олеговна 2 "Г" класс.
4. \_\_\_\_\_
5. Власова А.В. – заместитель директора по организации и контролю школьного питания;
6. Власова А.А. – социальный педагог (ответственная за организацию питания);

В ходе проверки выявлено:

Меню на 30.11.2023 года

№	Наименование блюда в меню	Выход, гр.	Фактический выход	Вкусовые качества готового блюда
1	Макаронные изделия с сыром	200	220	
2	Чай «Каркаде» с сахаром	200	200	
3	Плоды свежие	150	160	
4	Батон нарезной	40	40	

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Контрольное взвешивание 5 порций сок дрожжевой булочки с сахаром, все соответствует заявленным нормам сахара.

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

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 столовой организовано 254 посадочных места, все 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 течение всего рабочего времени столовой, о чем имеются записи в журналах регистрации и контроля бактерицидных ультрафиолетовых установок.