

Протокол № 6

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

Дата проверки: 26.09.2024 Время проверки: 15.30

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. Лурьева Валентина Дмитриевна
2. Корсаков Елена Юрьевна
3. Петрова Татьяна Сергеевна
4. _____
5. Власова А.В. – заместитель директора по организации и контролю школьного питания;
6. Богдан М.О. – социальный педагог (ответственная за организацию питания);

В ходе проверки выявлено:

Меню на 26.09.2024 года

№	Наименование блюда в меню	Выход, гр.	Фактический выход	Вкусовые качества готового блюда
1	Котлеты, рубленые с маслом	100	100	+
2	Макаронные изделия отварные	180	184	+
3	Соус красный отварной	120	121	+
4	Напиток Брусничный	180	180	+
5	Плоды свежие	200	200	+
6	Хлеб пшеничный	30	30	+

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Комиссия соответствует заявленному
корсаков елена

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.

В школе созданы благоприятные условия для приема пищи, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение. На стенде висит график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Технология приготовления блюд соблюдается, продукты всегда свежие, температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов). Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. 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 бактерицидных ультрафиолетовых установок.

С целью соблюдения санитарно-гигиенических норм и органолептических показателей готовой продукции ежедневно членами бракеражной комиссии совместно с медицинским работником школы проводится бракераж готовой продукции от каждой приготовленной партии. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен, указаны время приготовления блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда и подписи членов комиссии.


Еженедельно на пищеблоке и в обеденном зале проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств, о чем имеются записи в журнале регистрации генеральных уборок.

Персонал столовой одет в специальную одежду, внешний вид чистый и опрятный, персонал столовой пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

Выводы, предложения

Продукция получена через магазин местного склада
персонал обучен, всемерно соблюдаются
правила гигиены труда, работы, санитарии, гигиены
жизни, так же с учетом старости
и своей работы и потребности вкурсива
вруч для малышей детей

Подписи членов комиссии:

1. Туркина Валентина Анатольевна
2. Павлюкова Елена Юрьевна
3. Дятлова Татьяна Сергеевна
4. Зам. директора 
5. _____ Власова А.В.
6. Буг _____ Богдан М.О.