

Протокол № 2
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №8»

Дата проверки: 12.03.2025 Время проверки: 15.40

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. Сидорова Е.В.
2. Богдан М.О.
3. Сереева Е.И.
4. _____
5. _____
6. Власова А.В. – заместитель директора по организации и контролю школьного питания;
7. Богдан М.О. – социальный педагог (ответственная за организацию питания);

В ходе проверки выявлено:

Меню на 12.03.2025 года

№	Наименование блюда в меню	Выход, гр.	Фактический выход	Вкусовые качества готового блюда
1.	Гуляш из отварной говядины	100	100	+
2.	Каша гречневая рассыпчатая	180	183	+
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	+
4.	Фрукты свежие	100	110	+
5.	Хлеб пшеничный	30	31	+

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Блюда соответствуют заявленному меню
на 12.03.25г.

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 наименования 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, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, освещенность и обработку рециркуляторами воздуха в обеденном зале. 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 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.

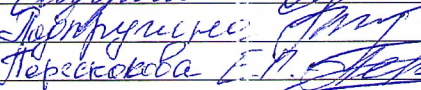
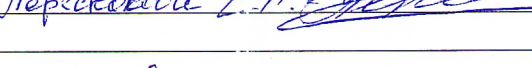
В ходе проверки установлено:

1. Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников».
2. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
3. Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
4. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
6. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, сушат руки при помощи сушилок для рук.
7. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Выводы, предложения

Полностью проведена работа старшей и организационной комиссии на высшем уровне. Предложения и замечания по старшей администрации нет.

Подписи членов комиссии:

1. 
2. 
3. 
4. _____
5. _____
6.  Власова А.В.
7.  Богдан М.О.