

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

Дата проверки: 18.12.2024 Время проверки: 12.30

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. Сидорова Елена Владимировна
2. Сидоров Дмитрий Алексеевич
3. Митинский Никита Викторович
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 18.12.2024 года

№	Наименование блюда в меню	Выход, гр.	Фактический выход	Вкусовые качества готового блюда
1	Помидоры свежие	100	103	+
2	Суп из овощей с фасолью и со сметаной	250	251	+
3	Картофель отварной	180	180	+
4	Бигус из свежей капусты с говядиной	100	104	+
5	Компот из облепихи	200	200	+
6	Хлеб пшеничный	30	30	+
7	Хлеб столовый (ржано-пшеничный)	30	30	+

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Блюда соответствуют фактическому выходу, вкусовые качества на 5+.

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 и старшей 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. В столовых организовано 540 посадочных мест, 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 производиться 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. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы)

Выводы, предложения

Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Подписи членов комиссии:

- | | | | |
|----|-----------------|------------------------|--------------|
| 1. | <i>Сидорова</i> | <i>Сидорова Д.А.</i> | |
| 2. | <i>Сидорова</i> | <i>Сидорова Е.В.</i> | |
| 3. | | | |
| 4. | <i>Знарок</i> | <i>Знаровская Н.В.</i> | |
| 5. | | | Власова А.В. |
| 6. | | <i>Богдан</i> | Богдан М.О. |