

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

Дата проверки: 28.04.2025 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. Годурица Валентина Анатольевна
2. Пересыкина Екатерина Павловна
3. Скобенин Андрей Владимирович
4. Волнов Андрей Игоревич
5. _____
6. Власова А.В. – заместитель директора по организации и контролю школьного питания;
7. Богдан М.О. – социальный педагог (ответственная за организацию питания);
8. Перевалов А.А. – социальный педагог (ответственный за организацию питания)

В ходе проверки выявлено:

Меню на 28.04.2025 года

№	Наименование блюда в меню	Выход, гр.	Фактический выход	Вкусовые качества готового блюда
1.	Плов из отварной говядины	200	<u>200</u>	<u>+</u>
2.	Компот из смородины (черной)	200	<u>200</u>	<u>+</u>
3.	Плоды свежие	150	<u>150</u>	<u>+</u>
4.	Хлеб пшеничный	30	<u>30</u>	<u>+</u>
				<u>1</u>

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Валентина Валерьевна Баскер Елизавета Сергеевна с жалобами

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, 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 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:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» ответственным за питание.

Питание учащихся в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Дети в достаточном количестве получают мясо, овощи и фрукты.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Выводы, предложения

Спасибо Вам большое, все было очень вкусно. Большое спасибо, даже не знаем до конца. С уважением и благодарностью к вам, ни одного слова. Очень внимательным персоналом. Спасибо Марии Ивановне за организацию. Все поручения касательно с работой выполняются и спасибо всем - новому Елене Бугеру.

Подписи членов комиссии:

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