

Протокол № 1
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации горячего питания
обучающихся МБОУ «СОШ №8»

Дата проверки: 31.01.2025 Время проверки: 16.20

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. Александрова В.А.
2. Черескокова Е.П.
3. Сидорова Е.В.
4. Богдан М.О.
5. Богдан М.О. – социальный педагог (ответственная за организацию питания);

В ходе проверки выявлено:

Меню на 31.01.2025 года

№	Наименование блюда в меню	Выход, гр.	Фактический выход	Вкусовые качества готового блюда
1	Рагу из птицы	200	<u>210</u>	<u>+</u>
2	Чай «Каркаде» с сахаром	200	<u>200</u>	<u>+</u>
3	Плоды свежие	150	<u>151</u>	<u>+</u>
4	Хлеб пшеничный	30	<u>31</u>	<u>+</u>

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Порции соответствуют заявленным нормам выхода

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.

В обеденном зале 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 312 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

Меню реализуется, соответствует меню и расц. Столовые приемы пищи, еда на камфорном столе. Все вкусно и сытно.

Подписи членов комиссии:

1. *Перестюкова* _____
2. *Государкина* _____
3. *Сидорова Е.В.* _____
4. *Михаилова* _____
5. *Богдан* _____

Богдан М.О.