

Протокол № 2

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

Дата проверки: 20.10.2023                      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. Сарашичева Е. Ю. 68 кл.
2. Змановский ИВ 1В
3. Турасова А.В. - 3А кл.
4. Магамова АА - 3Г кл.
5. Сибарсова О.В. – заместитель директора по организации и контролю школьного питания;
6. Власова А.А. – социальный педагог (ответственная за организацию питания);

В ходе проверки выявлено:

Меню на 20.10.2023 года

№	Наименование блюда в меню	Выход, гр.	Фактический выход	Вкусовые качества готового блюда
1	Запеканка творожная со сгущённым молоком	160/40	210	
2	Чай с молоком	200	200	
3	Плоды свежие	150	150	
4	Хлеб пшеничный	30	30	

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

проведено контрольное взвешивание 5-ми порций заготовленной порцией со сгущенным молоком, все соответствует 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 родителям. 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. На входе в обеденный зал размещены 18 раковин для мытья рук, 11 диспансеров с жидким мылом, 5 электросушилок и 1 стационарный диспансер с жидким антисептическим средством для дезинфекции рук. На входе в столовую организовано дежурство ответственным по питанию.

В школе созданы благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, освещенность и обработку рециркуляторами воздуха в обеденном зале. В столовой организовано 336 посадочных места, 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.