

Утверждаю

Директор МБОУ «Приморская СОШ»

Малинкина М.В.



«18» 12 2023г

Протокол

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ «Приморская СОШ»

Дата проверки: 18.12.2023 г.

Время проверки: 10.00-12.00 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции

Состав комиссии:

1. Грунина А.А. род. контроль
2. Рыжкова Т.А. род. контроль
3. Гусева О.В. род. контроль
4. Данзанова О.В. - социальный педагог

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на 18.12.2023 г были предложены картофельное пюре, котлета рыбная, сок фруктовый, хлеб пшеничный.
- 2) Завтрак для детей с ОВЗ: каша пшеничная, чай с сахаром, хлеб пшеничный, сыр.
- 3) Обед для детей с ОВЗ: суп борщ, картофельное пюре, котлета рыбная, сок фруктовый, хлеб пшеничный.
- 4) Меню предварительно было размещено на школьном сайте
- 5) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
- 6) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 7) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 8) Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

9) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

10) Организация питания: Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2-х электросушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены. После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто, уютно. Технологическое и холодильное оборудование исправно. Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в перчатках. При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию. В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

Члены комиссии:

1 Грунина А.А.

2 Рыжкова Т.А.

3 Гусева О.В.

4. Данзанова О.В.

С протоколом комиссии ознакомлена: зав. столовой Борняк В.А.