

Протокол

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 06.09.2022 г.

Комиссия в составе:

- Члена общешкольного родительского комитета:

Щербакова Ольга Дмитриевна по адресу: с. Большая Глушица, ул. Красноармейская, д. 76 А кв. 14

- и.о. директора школы Соколовой О.А.

- медицинской сестры Сафоновой Н.М.

Составили настоящий протокол в том, что 06 сентября 2022 г. в 10.00 ч. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 06 сентября было предложено каша вязкая молочная геркулесовая с маслом 250г.; колбаса п/к порционная 25г.; кофейный напиток с молоком 200г.; салат «Витаминный» 60г.; щи из св. капусты с картофелем, сметаной и зеленью 200г.; жаркое по-домашнему из отварного мяса 200г.; сок фруктовый 200г.; хлеб пшеничный 30г.; хлеб ржаной 30г.

Время проверки: 12.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 06 сентября было предложено каша вязкая молочная геркулесовая с маслом; колбаса п/к порционная; кофейный напиток с молоком;
- 2) салат «Витаминный»; щи из св. капусты с картофелем, сметаной и зеленью; жаркое по-домашнему из отварного мяса; сок фруктовый; хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

II. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

- 1) При взвешивании 3 порции каши геркулесовой молочной с маслом 750г., колбаса п/к порционная 75г.; кофейный напиток с молоком 600г.; салат «Витаминный» 180г.; щи из св. капусты с картофелем, сметаной

и зеленью 600г.; жаркое по-домашнему из отварного мяса 600г.; сок фруктовый 600г. (выход готовой каши геркулесовой молочной с маслом 250г; колбасы п/к порционная 25г.; кофейного напитка с молоком 200г.; салата «Витаминный» 60г.; щей из св. капусты с картофелем, сметаной и зеленью 200г.; жаркое по-домашнему из отварного мяса 200г.; сок фруктовый 200г.)

При дегустации родитель отметил, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

III. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- 1) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 7 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи четырех сушилок. На входе в столовую стоит уборщик служебных помещений которая проводит обработку рук учащимся специальным дезинфицирующим средством. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, столы расставлены с соблюдением дистанции 1,5 – 2 метра, посадочных мест хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 2) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
 - Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
 - работники столовой накрывают столы до начала перемены, классы посещают столовую по графику, утвержденным приказом директора.

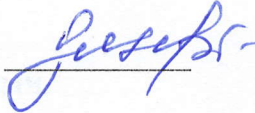
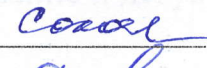
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Родителям ежемесячно посещать школьную столовую с целью контроля качества питания.

С протоколом ознакомлена:

повар: Романихина А.А.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

- Член общешкольного родительского комитета: Щербакова О.Д. 
- и.о. директора школы Соколовой О.А. 
- медицинской сестры Сафоновой Н.М. 