

## Протокол

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 14.02.2024 г.

Комиссия в составе:

- Члена общешкольного родительского комитета:

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

- директор школы Соколовой О.А.

- медицинской сестры Сафоновой Н.М.

Составили настоящий протокол в том, что 14 февраля 2024 г. в 10.00 ч. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 2) Школьной столовой на 14 февраля было предложено пюре картофельное с м/сл. 180г., рыба запеченная под молочным соусом 100г., салат из белокочанной капусты 100г., чай с сахаром 200г.; солянка по домашнему 250г., пюре из бобовых с м/раст. 180г., тефтели тушеные в соусе 100г., салат Степной 100г., компот из изюма 200г., хлеб пшеничный 30г., хлеб ржаной 30г.

Время проверки: 12.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 3) Школьной столовой на 06 декабря было предложено пюре картофельное с м/сл. 180г., рыба запеченная под молочным соусом 100г., салат из белокочанной капусты 100г., чай с сахаром 200г.;
- 2) Солянка по домашнему 250г., пюре из бобовых с м/раст. 180г., тефтели тушеные в соусе 100г., салат Степной 100г., компот из изюма 200г., хлеб пшеничный 30г., хлеб ржаной 30г.

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

- 3) При взвешивании 3 порции пюре картофельное с м/сл. 540г., рыба запеченная под молочным соусом 300г., салат из белокочанной капусты 300г., чай с сахаром 600г.; солянка по домашнему 750г., пюре из бобовых с м/раст. 540г., тефтели тушеные в соусе 300г., салат

Степной 300г., компот из изюма 600г., хлеб пшеничный 90г., хлеб ржаной 90г.

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. 

- Директор школы Соколовой О.А. 

- медицинской сестры Сафоновой Н.М. 