

## Протокол

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 07.11.2023 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 09 ноября 2023 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 09 ноября было предложено каша вязкая молочная геркулесовая с маслом 200г., яйцо вареное 60г., какао с молоком 200г.; суп картофельный с фасолью и зеленью 200г., макаронные изделия 150г., кнели куриные с соусом 100г., винегрет овощной 60г., компот из свежих яблок 200г., хлеб пшеничный 30г.; хлеб ржаной 30г.

Время проверки: 12.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 09 ноября было предложено каша вязкая молочная геркулесовая с маслом 200г., яйцо вареное 60г., какао с молоком 200г.;
- 2) Суп картофельный с фасолью и зеленью 200г., макаронные изделия 150г., кнели куриные с соусом 100г., винегрет овощной 60г., компот из свежих яблок 200г., хлеб пшеничный 30г.; хлеб ржаной 30г.

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

- 1) При взвешивании 3 порции каша вязкая молочная геркулесовая с маслом 600г., яйцо вареное 180г., какао с молоком 600г.; суп картофельный с фасолью и зеленью 600г., макаронные изделия 450г.,

кнели куриные с соусом 300г., винегрет овощной 180г., компот из свежих яблок 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.

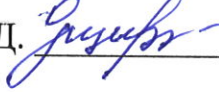

- 1) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 7 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи четырех сушилок. На входе в столовую стоит уборщик служебных помещений которая проводит обработку рук учащимся специальным дезинфицирующим средством. В обеденном зале для каждого касса 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 начало 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. 