

## Протокол

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 01 марта 2022 г.

Комиссия в составе:

- Члена общешкольного родительского комитета:

Аксеновой Ольги Сергеевны проживающей по адресу: с. Большая Глушица, ул. Полева, 3А

- и.о. директора школы Соколовой О.А.

- медицинской сестры Сафоновой Н.М.

Составили настоящий протокол в том, что 01 марта 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 01 марта было предложено каша гречневая; сосиски отварные с соусом; масло сливочное; чай с лимоном; салат из свеклы с яблоками; суп картофельный с фасолью и зеленью; кнели куриные с соусом; пюре картофельное; сок фруктовый; хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Время проверки: 12.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 01 марта было предложено каша гречневая; сосиски отварные с соусом; масло сливочное; чай с лимоном.
- 2) салат из свеклы с яблоками; суп картофельный с фасолью и зеленью; кнели куриные с соусом; пюре картофельное; сок фруктовый; хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

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

- 1) При взвешивании 3 порции каши гречневой 450г., сосиски отварные с соусом 150/150г., масло сливочное порционное 30 г., салат из свеклы с яблоками 180 г., суп картофельный с фасолью и зеленью 600 г, кнели

куриные с соусом 150г., пюре картофельное 450 г. (выход готовой каши гречневой 150г., сосиске отварных с соусом 50/50 г., масло сливочного порционного 10 г., салата из свеклы с яблоками 60 г., супа картофельного с фасолью и зеленью 200 г, кнели куриные с соусом 50г., пюре картофельного 150 г.).

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: Аксенова О.С. 
- и.о. директора школы Соколовой О.А. 
- медицинской сестры Сафоновой Н.М. 