

Протокол

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 01 декабря 2021 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 декабря 2021 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 декабря было предложено каша молочная манная с м/слив.; масло сливочное порционное; чай с сахаром; салат из моркови с сахаром; рассольник со сметаной, зеленью; шницель из птицы с соусом; горох отварной; компот из изюма; хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Время проверки: 12.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 01 декабря было предложено каша молочная манная с м/слив.; масло сливочное порционное; чай с сахаром;
- 2) салат из моркови с сахаром; рассольник со сметаной, зеленью; шницель из птицы с соусом; горох отварной; компот из изюма; хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

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

- 1) При взвешивании 3 порции каши молочной манной с м/слив. 750г., масло сливочное порционное 30 г., салат из моркови с сахаром 180 г., рассольник со сметаной, зеленью 600 г, шницель из птицы с соусом

150г., горох отварной 450 г. (выход готовой каши молочной манной с м/слив. 250г., масло сливочного порционного 10 г., салата из моркови с сахаром 60 г., рассольника со сметаной, зеленью 200 г, шницеля из птицы с соусом 50г., гороха отварной 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 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: Аксенова О.С. 

- и.о. директора школы Соколовой О.А. 

- медицинской сестры Сафоновой Н.М. 