

Протокол

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 07.11.2024 г.

Комиссия в составе:

- Члена общешкольного родительского комитета:

Побединская Татьяна Владимировна по адресу: с. Большая Глушица, ул. Юбилейная, 3

- директор школы Соколовой О.А.

- медицинской сестры Сафоновой Н.М.

Составили настоящий протокол в том, что 07 ноября 2024 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 07 ноября было предложено плов из птицы 200г., салат Степной 60 г., кисель 200 г., суп-лапша домашняя с цыпленком 200 г., пюре картофельное с м/сл. 150 г., рыба тушеная с овощами 100 г., икра морковная 60 г., компот из свежемороженых ягод 200г., хлеб пшеничный 50г., хлеб ржаной 40 г.

Время проверки: 12.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 2) Школьной столовой на 07 ноября было предложено плов из птицы 200г., салат Степной 60 г., кисель 200 г.,
- 3) суп из овощей со сметаной и зел. 200г., каша гречневая рассыпчатая 150г., биточки запечённые в сметанном соусе с рисом 250 г., сок фруктовый 200г., хлеб пшеничный 40г., хлеб ржаной 40 г. суп-лапша домашняя с цыпленком 200 г., пюре картофельное с м/сл. 150 г., рыба тушеная с овощами 100 г., икра морковная 60 г., компот из свежемороженых ягод 200г., хлеб пшеничный 50г., хлеб ржаной 40 г.

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

- 4) При взвешивании 3 порции плов из птицы 600г., салат Степной 180 г., кисель 600 г., суп-лапша домашняя с цыпленком 600 г., пюре картофельное с м/сл. 450 г., рыба тушеная с овощами 300 г., икра морковная 180 г., компот из свежемороженых ягод 600г., хлеб пшеничный 150г., хлеб ржаной 120 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: Побединская Т.В.

- Директор школы Соколовой О.А.

- медицинской сестры Сафоновой Н.М.

