

ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания школьников
ГБОУ СОШ №3 города Похвистнево

от «11» октября 2022 г.

Комиссия в составе членов родительского комитета:

Лежниной Ю.А.,

Маликовой Р.Р.

Кадяевой А.В.

составила настоящий протокол о том, что «11» октября 2022 года была проведена проверка организации горячего питания школьников в ГБОУ СОШ №3 города Похвистнево

Время проверки:

Начало: 9 ч. 15 мин.

Окончание: 9 ч. 45 мин.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Питание школьников осуществляется ОАО «Общепит» в соответствии с 10-дневным цикличным меню, которое размещено на сайте ОО в разделе «Горячее питание», так же, как и меню на 26 января 2022 г. с калориями и выходом готового блюда.
- 2) Организация питания:
 - столы начинают накрывать за 25 минут до окончания урока, сначала выставляются ложки, хлеб, напитки, а за 15 минут начинают накрывать горячее;
 - рассадка за столами осуществляется по 8-10 человек по классам;
 - дети в столовую входят в сопровождении классных руководителей;
 - перед входом в столовую установлены раковины, подключенные к холодной воде;
 - продолжительность перемены достаточна для приема пищи.
- 3) Организация работы пищеблока:
 - хранение продуктов осуществляется в соответствии с требованиями;
 - требования Роспотребнадзора к наличию у сотрудников пищеблока перчаток, головных уборов соблюдаются;
 - обработка посуды, уборка столов производится с применением дезинфицирующих средств;
 - влажная уборка столовой производится два раза в день, для обеззараживания

воздуха используется рециркулятор. Уборка помещений в ходе контроля не проводилась.

4) Контроль качества приготовленных блюд

-вес при визуальном осмотре соответствует нормам выхода блюд в соответствии с меню;

-вкус присущий приготовленным в соответствии с меню изделиям: каша вязкая молочная рисовая, масло, батон, ягодный сок, печенье;

-температура блюд взятых со столов, накрытых первыми, теплая.

Выводы комиссии:

1) Претензий к меню на 11 октября 2022 г. нет. Ребята во время завтрака ели хорошо, количество пищевых отходов очень маленькое, менее 30%.

2) Вопросов по организации питания и работы пищеблока в целом не возникло.

3) На пробу была взята 1 порция: каша имеет аппетитный вид, запах и вкус, сок ароматный, сладкий. К температуре блюд претензий нет.

Предложения комиссии:

1) Максимально учитывать пищевые потребности и предпочтения обучающихся с учетом требования Роспотребнадзора к организации школьного питания.

2) Классным руководителям совместно с родителями продолжить работу по формированию культуры правильного и здорового питания.

3) Постоянно проводить проверки организации горячего питания школьников.

С протоколом ознакомлен(а):
Повар ОАО «Общепит»

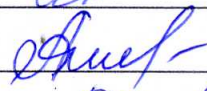
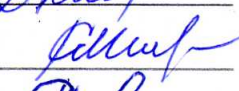
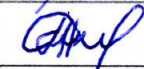
Члены комиссии:

Мусаверов Д.И.

Лежнина Ю.А.

Маликова Р.Р.

Кадяева А.В.

7 день

Сбалансированность: