

ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания в столовой ГБОУ СОШ

с. Староганькино

от «03» декабря 2021 г.

Комиссия в составе:

Иванова П.П., учителя физической культуры, ответственного за здоровьесбережение.

Членов родительской общественности:

Молянова Елена Александровна

Рыбакина Валентина Александровна

составили настоящий протокол о том, что 03.12.2021 года была проведена проверка организации питания и работы школьной столовой.

Время проверки:

10.45ч - 11.45ч

В ходе проверки выявлено:

1) Меню (прилагается)

Имеется согласованное меню, технологические карты к нему. Проводится искусственная С-витаминизация.

2) Организация питания

За 10 минут до звонка начинают накрывать столы, рассадка осуществляется 4 человека за один стол, при входе в столовую дети тщательно моют руки мылом, каждый класс подходят к умывальникам поочередно.

Классные руководители контролируют детей около умывальников и следят за дисциплиной в столовой.

3) Организация работы пищеблока

Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учета температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». «Журнал бракеража готовой продукции» ведет ответственный за ЗСТ Яруслова А.М." В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная

уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора. 2-3 раза в день проводится уборка помещений. В ходе контроля уборка была уже произведена. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды, моющих средств и дезинфекционных средств.

4) Контроль качества приготовленных блюд

Вкус и качество приготовления блюда соответствуют нормам, температура блюда - не остывшее.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню разнообразное, витаминизированное.
- 2) Организация питания удовлетворительное.
- 3) Организация работы пищеблока удовлетворительное.
- 4) Качество блюд соответствуют нормам

Предложения комиссии:

Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

С протоколом ознакомлены:

повар Яруслова А.М. Яруслова

Члены комиссии:

Иванов Петр Петрович Иванов

Молянова Елена Александровна Молянова

Рыбакина Валентина Александровна Рыбакина