

ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ СОШ с.Среднее Аверкино

от 16.11.2023г.

16 ноября 2023 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Головиной Насти Анатольевны

Осиповой Анастасии Сергеевны

был составлен акт проверки по результатам мониторинга.

Время проверки:

09.45ч - 10.10ч

В ходе проверки выявлено:

- 1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему.
- 2) Для ознакомления родителей и детей имеется циклическое меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.
- 6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
- 7) Детей с особенностями здоровья не имеется для организации питания для них.
- 8) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.

Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдаются температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учета температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». 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.

9) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.

10) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.

11) Температура пищи не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

ПОВЕСТКА

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 Сыгурова В.А. С.

Члены комиссии:

Ахтеряков В.Н. М-

Головина Настя Анатольевна Х

Осипова Анастасия Сергеевна О.Г.-