

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

от 25.10.2024г.

25 Октября 2024 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:

Астанаева Евгения Валентиновна
Языкина Людмила Джониевна

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 цикличное меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное цикличным 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, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет 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.

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. Am

Члены комиссии:

Ахтеряков В.Н. АХ

Астанаева Евгения Валентиновна ЕВ

Языкина Людмила Джониевна ЛД