

ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ ООШ с.Стюхино

от 09.09.2022 г.

09 сентября 2022 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой.

Председатель комиссии: Иванова В.С., ответственный за организацию школьного питания

члены комиссии родительской общественности в составе:

- Миронова Галина Гениевна;

- Семенова Ольга Сергеевна;

Был составлен акт проверки по результатам мониторинга.

Время проверки 09:50 – 10:10

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 цикличное 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.

9) Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учета

температурного помещения», 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 моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.

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

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

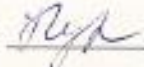
12) Температура пищи не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

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 Куракова Г.П. 

Члены комиссии:

- Иванова В.С. 

- Миронова Г.Г. 

- Семенова О.С. 