

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

от 17.10.2022 г.

17 октября 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 09:45 – 10:05

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 по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина) Уборка столов производится моющим средством «Хлорамина». 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. Куракова

Члены комиссии:

- Иванова В.С. Иванова

- Миронова Г.Г. Миронова

- Семенова О.С. Семенова