**ПРОТОКОЛ**

**проверки организации горячего питания в столовой**

**СП « Детский сад « Колокольчик» ГБОУ ООШ с.Стюхино**

от 16.11.2022 г.

 16 ноября 2022 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой.

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

 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 садике 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 хлорамин) Уборка столов 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. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_