

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

от 19.11.2021 г.

19 ноября 2021 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 и технологические карты к нему. Производится витаминизация.
- 2) За 10 минут до звонка начинают накрывать на столы. При входе в столовую дети тщательно моют руки мылом, каждый класс подходит к умывальникам поочередно. Классные руководители детей около умывальников и следят за дисциплиной в столовой.
- 3) 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.
- 4) 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.
- 5) 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.

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

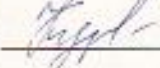
7) Температура пищи не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

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. 