

Протокол 8
проверки организации в школьной столовой МБОУ «СОШ № 8» горячего питания
комиссии по контролю за качеством питания.

Дата проверки: 22.04.2022 год

Время проверки: 10.30 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Согласно Положению о комиссии за контролем качества питания была проведена проверка организации и качества горячего питания в школьной столовой комиссией в составе: Вафиной А.В. – представитель родительской общественности, Кувшиновой Н.А. – заместителем директора по ВР, курирующей вопросы здоровья, Габидуллиной Р.В. – ответственной за питание. По итогам проверки, члены комиссии составили настоящий протокол в том, что в ходе проверки установлено:


1. Блюда соответствуют утвержденному меню: омлет, какао, хлеб, яблоко и сыр. Меню также своевременно выложено на школьном сайте, для ознакомления родителей.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций: порция омета соответствовала 200 граммам, что является нормой.
3. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. Количество отходов составило 8%, что считается допустимым.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, которые обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки (на момент проверки было сделано замечание 9а классу). Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы с целью контроля за культурой приема пищи. Ребята в столовой снимают рюкзаки, садятся на свои места, посуду за собой убирают.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы), по графику выполняется влажная уборка с применением дезинфицирующих средств и график проветривания помещения.

Выводы и рекомендации:

1. Организация горячего питания в школьной столовой на хорошем уровне.
2. Классным руководителям напомнить учащимся о гигиенических правилах, которые необходимо соблюдать перед приемом пищи.
3. Родителям дома проводить беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлена  заведующая школьной столовой Л.Л. Махмутова

Члены комиссии

Вафина А.В. 

Кувшинова Н.А. 

Габидуллина Р.В. 