

## Протокол комиссии по контролю за качеством питания № 4

от 17.12.2021 года

### Комиссия в составе:

Кувшинова Н.А. – заместитель директора по ВР, курирующая вопросы питания в школьной столовой

Монич Н.А. – председатель комиссии по контролю за качеством питания

Габидуллина Р.В. – ответственная по питанию

Согласно плану деятельности комиссии на 2021-2022 учебный год проверили проверку качества питания в школьной столовой, а также соблюдения требований СанПиНа, предъявляемых к организации питания.

### Время проверки: 11-15 час. (3 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 17.12.2021 года было предложено следующее меню: салат из свежих огурцов, котлеты рыбные «Морячка» с овощами, пюре картофельное, чай с сахаром с лимоном, хлеб пшеничный, печенье сахарное.
2. Для детей -инвалидов было предложено дополнительное меню: борщ с капустой и картофелем, булочка « Ассорти» ,чай с сахаром, хлеб пшеничный. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций картофеля и 3 порции борща, полученная масса равнялась 750г картофеля и 900 г борща, что соответствует норме (выход готового пюре– 250г выход готового борща-300г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

5) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.




7) Учащиеся накрываются столы до начала перемены за 3-5 минут, чтобы пища не остыла.

Выводы и рекомендации:

1. Замечаний не выявлено, считать организацию горячего питания в школьной столовой на хорошем уровне.
2. Классным руководителям проводить беседы о культуре питания.

С актом комиссии ознакомлена  заведующая школьной столовой Махмутова Л.Л.

Подписи:

 И.А. Курбашов  
 Р.В. Табридушина  
 И.А. Момоз