

Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
МБОУ "Большеуговская СОШ"

Протокол №1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией по контролю за организацией и качеством питания

Дата проверки: 19.04.2023 г.

Время проверки: 12-25 час.

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

Комиссия в составе:

1. Потапова Л.Н. - председатель комиссии, зам. директора по ВР
2. Асеева Т.В. - преподаватель-организатор ОБЖ, член комиссии
3. Гранкина Е.В. - председатель родительского комитета, член комиссии

составила настоящий протокол в том, что 19.04.2023г. комиссией по контролю за организацией питания была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам обучающихся, обед правится.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
3. При дегустации представитель родителей отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги:

обращают внимание на необходимость мытья рук перед приёмом пищи. Для мытья рук имеются 3 раковины, емкости с жидким мылом. Установлена электросушилка, имеются дезсредства.

6. В обеденном зале каждый стол накрыт по классам, соблюдается безопасная дистанция, в достаточном количестве имеются посадочные места.
7. Классные руководители сопровождают классы в столовую.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).
9. В обеденном зале имеется ёмкость со средством для дезинфекции столов.

#### Выводы:

Питание обучающихся МБОУ "Большеутогонская СОШ" осуществляется в соответствии с нормативными требованиями школы, организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком приёма пищи.

#### Рекомендации:

Для целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Подписи членов комиссии:

  
\_\_\_\_\_ И.Н.Потанова

  
\_\_\_\_\_ Т.В.Ассева

  
\_\_\_\_\_ Е.В.Гранкина