

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение МБОУ "Большеугонская СОШ"

Протокол № 2

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

Дата проверки: 19.05.2023 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 19.05.2023г. комиссией по контролю была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам обучающихся, обед нравится
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации представитель родителей отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой необходимо мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины, емкости с жидким мылом. Установлена электросушилка, имеются дезередства.

5. В обеденном зале каждый стол накрыт по классам, соблюдается безопасная дистанция, в достаточном количестве имеются посадочные места.
6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, щипцы).
8. 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 питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря.

Подписи членов комиссии:

	Л.Н.Потапова
	Т.В.Асеева
	Е.В.Гранкина