

ГБОУ Республики Марий Эл «Косолаповская школа- интернат»

Протокол № 1

проверки организации горячего питания для обучающихся школы-интерната членами бракеражной комиссии в присутствии родителя

Дата проверки: 24.09.2022 г.

Время проверки: -13.40-14.00мин. (обед по графику приёма пищи воспитанников 3и 4 классов )

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися школы- интернат.

Рабочая группа, проводившая проверку:

Малинкина С.Н. – председатель бракеражной комиссии

Богданова С.Т.- медсестра школы

Коршунова И.И. повар смены

Шишкина А.Д.- представитель родительской общественности 9 «а» класса

1. Организация питания: у входа в столовую воспитатели групп обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины , жидкое мылом у раковин, салфетки, а также имеются дезинфицирующие средства для обработки рук.

2. В обеденном зале столы накрыты для обучающихся 3 и 4 классов, посадочных мест детям хватает.

3. Все воспитатели сопровождают свои группы и прививают детям навыки культуры приёма пищи, пользования столовыми приборами

4. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросу обучающихся, приготовленные блюда детям нравятся. (Принимаю пищу с аппетитом)

5. При дегустации медсестра отметила, что вкусовые качества блюд соответствует предъявляемым требованиям.

6. Имеются контрольные блюда согласно меню на обед.

**Меню на обед 24 сентября 2022г.**

Икра морковная

Борщ с капустой и картофелем

Плов из птицы

Компот из свежих яблок

Хлеб ржано- пшеничный.

7. Члены бракеражной комиссии и родитель отметили, что наименования блюд и порции соответствуют меню.

8. Сотрудники столовой школы- интерната соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (у каждого сотрудника спецодежда, перчатки.).


**Выводы:**


Приём пищи воспитанниками проходит согласно графика приёма пищи воспитанников, утверждённого директором школы- интерната.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.( согласно меню)

Малинкина С.Н.- 

Богданова С.Т.- 

Коршунова И.И. - 

Шишкина А.Д. – 