

ГБОУ Республики Марий Эл «Косолаповская школа- интернат»

Протокол №4

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

Дата проверки: 24.12.2022 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

Виноградова Р.Н.- медсестра школы

Чирковой Т.В.- шеф-повара

Куликов А.А.- представитель родительской общественности 4 и 7 класса

1.Организационные моменты приёма пищи: у входа в столовую воспитатели групп обращают внимание на формирование санитарно-гигиенических навыков перед приёмом пищи, напоминают то, что перед приёмом пищи нужно мыть руки с мылом. 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 и правильного пользования столовыми приборами.

4. При дегустации блюд, приготовленных на обед, медсестра отметила, что вкусовые качества блюд соответствует предъявляемым требованиям.

5. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросу обучающихся, приготовленные блюда детям нравятся. (Все дети с аппетитом ели первое блюдо борщ)

Меню на обед 24 декабря 2022г

Обед

Пюре из моркови

Борщ

Рулет с луком и яйцом

Каша гречневая

Компот из сухофруктов

Хлеб ржано-пшеничный.

6. Члены бракеражной комиссии и родитель отметили, что порции наименования блюд на обед соответствуют меню.

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

Выводы:


Приём пищи воспитанниками проходит по графику приёма пищи воспитанников, утверждённого директором школы- интерната.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи.

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

Малинкина С.Н. - 

Виноградова Р.Н. - 

Чиркова Т.В. - 

Куликов А.А. - 