

## Протокол №8

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы-интерната комиссией в присутствии родителя.

Дата проверки: 22.05.2024 г.

Время проверки: 13.30-13.50

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

**Комиссия в составе:**

1. Бочарова Е.А. – заместитель директора по ВР; председатель бракеражной комиссии;
2. Сафаргаллева Т.В. - медработник школы; член комиссии;
3. Токпаева О.С. - повар школы;
4. Токпаева В.С. - представитель родительской общественности 5 класса.

составили настоящий протокол в том, что 22 мая 2024 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой в присутствии родителя.

В ходе проверки установлено:


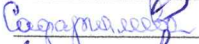
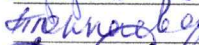
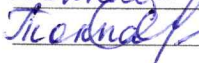
1. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный педагог: обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электрополотенец. Соблюдает дисциплину.
2. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
3. Все педагоги, которые непосредственно работают в это время с детьми, сопровождают свои классы.
4. В столовой имеется график приёма пищи;
5. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам воспитанников, обед нравится детям.
6. Меню на день соответствует перспективному меню;
7. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родитель отметил, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
8. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Также наблюдалось за объёмом и видом пищевых отходов после приёма пищи. Было произведено взвешивание отходов на тарелках, отдаваемых обучающимися после приёма пищи в моечное отделение, проводилось взвешивание массы пустой столовой посуды, в которой осуществляли взвешивание несъеденной пищи. Полученные данные заносились в таблицу:

№ п/п	Наименование блюда для приёма пищи	Масса порции, г	Масса отхода с тарелкой, г	Масса пустой посуды, г	Масса отхода( нетто), г	Примечание
1	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250	52	52	-	-
2	Картофельное пюре	200	-	44	-	-
3	Печень туш. в соусе	100	50	44	6	-
4	Компот из свежих яблок	200	-	40	-	-
5	Хлеб пшеничный	75	-	50	-	-
6	Хлеб ржаной	45	-	50	-	-

9. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой: маски, перчатки, чепцы.

**Выводы:** С целью контроля по соблюдению технологического процесса приготовления блюд отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд (согласно меню); Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи; продолжить проводить педагогам и родителям дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлены:

 / Бочарова Е.А./  
 / Сафаргаллева Т.В./  
 / Токпаева О.С./  
 / Токпаева В.С./