

Комиссия в составе:

Кувшиновой Н.А. – заместителя директора по ВР, курирующей вопросы питания

Монич Н.А. – председателя комиссии

Габидуллиной Р.В. – члена комиссии

составили настоящий протокол в том, что 23.03.2022 года на второй перемене в 10.15 часов (питается начальная школа) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Питание осуществляется по 12 дневному меню, утвержденному КУП «Школьное питание», с комбинатом заключен двусторонний договор на организацию питания;
- 2) Меню питания ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока, а также на школьном сайте ОУ. 23.03.2022 года меню было следующее:

Икра морковная – 60 гр

Фрикадельки рыбные «Капелька» с соусом томатным – 50 гр

Пюре картофельное – 150 гр

Чай витаминный полусладкий – 20 гр

Хлеб пшеничный – 30 гр

Печенье сахарное – 18 гр

При контрольном взвешивании блюд замечаний не выявлено.

3) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет; температурный режим блюд соблюдается.

4) Бракеражный журнал заполнен своевременно в соответствии с требованиями (имеются подписи, прописано время, продукция, взятая на пробу). Выдача готовой продукции осуществлялась только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

5) Учащиеся начальной школы питались по графику на своей перемене.

6) Дежурные вовремя накрыли на столы блюда, соблюдая требования (дежурные 8а класс, дети старше 14 лет, в масках, в фартуках, косынках и в перчатках).

7) Все учащиеся (327 человек) начальной школы питаются в школьной столовой бесплатно. 1 учащийся – инвалид получает двухразовое бесплатное питание.

8) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;

9) В течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки и продукцию кондитерского производства (слойки, пирожные...) достаточно широкого ассортимента;

10) В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук).

11) Был проведен устный опрос учащихся по вопросу питания (3а, 2 в классы), дети положительно отзывались о блюдах, приготовленных в школьной столовой. Отходы составили 8%.

Выводы и рекомендации:

1. Считать организацию горячего питания в школьной столовой на хорошем уровне.

2. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

7. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

С протоколом ознакомлена  заведующая столовой Л.Л. Махмутова

Члены комиссии по питанию:

 Н.А. Кувшинова

 Н.А. Монич

Р.В. Габидуллина