

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 8»

Протокол № 7

проверки организации горячего питания в школьной столовой

Дата проведения: 22.03.23 года

Время: 10.15 часов

Комиссия в составе:

Терешева О.А. – председатель комиссии (представитель родительского комитета)

Кувшинова Н.А. – заместитель директора по ВР, курирующая вопросы питания

Габидуллина Р.В. – ответственная за журнал по питанию

Цель проверки: контроль за организацией горячего питания и качеством приготовления блюд.

Комиссия по проверке организации питания 22 марта провела рейд по проверке школьной столовой. В ходе проверки было выявлено следующее:

1. Каждый класс питается согласно утвержденному графику в сопровождении классного руководителя. Однако, при проверке было выявлено, что учащиеся 5 а класса (классный руководитель Хусаенова Г.Х.) пришли в столовую без классного руководителя.
2. Для приема пищи созданы благоприятные условия: спокойный интерьер обеденного зала, сервировка столов, микроклимат, освещенность зала. В обеденном зале чисто, светло и уютно. Согласно утвержденному графику проводится влажная уборка и проветривание помещения. Обеденный зал на 210 посадочных мест.
3. Было проверено меню, оно соответствовало информации на школьном сайте и на информационном стенде в обеденном зале: гороховое пюре с котлетой. На момент проверки замена блюд отсутствовала. Технологические карты приготовления блюд имеются. Журнал бракеража своевременно заполняется.
4. При дегустации было отмечено высокое качество приготовления, температура блюда соответствовала норме.
5. Председателем комиссии Терешевой О.А. были взвешены 5 порций, все соответствовали норме (лишь в одной порции недочет составил 5 грамм, что допустимо).
6. Посуда чистая, без осколов.
7. Был проведен устный опрос учащихся по вопросу качества приготовленной пищи. Опрос учащихся показал, что 83 % учащихся удовлетворены качеством приготовления пищи в школьной столовой, высказали некоторые замечания (не нравится гороховое пюре, рыбные котлеты) 17% учащихся.
8. После приема пищи в день контроля объем пищевых отходов составил 10%, что допустимо.

Вывод: качества питания организовано на хорошем уровне с соблюдением всех требований.

Рекомендация:

1. Классным руководителям провести единый классный час на тему: «Полезная еда».
2. Комиссии по проверке качества питания провести повторно опрос учащихся по качеству питания в 4 четверти.

Ознакомлены:

Заведующая столовой *И.А. Мохамедова*
Председатель комиссии *И.А. Терешова*
Члены комиссии: *И.А. Табигулиева*
А.А. Жуванова