

Протокол №1

проверки организации и качества горячего питания
обучающихся в школьной столовой

Дата проверки: 19.09.2023г

Цель проверки: организации и качество питания обучающихся.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами, изучение документации, снятие проб, визуальный осмотр пищеблока.

Комиссия в составе: Красикова Е.С.-заместитель директора АХЧ, Здобникова Н.Р. –представитель Совета родителей, Гаврилова Т.В.-представитель Управляющего совета школы, Кутина Е.А.- социальный педагог
была проведена проверка организации школьного питания обучающихся.

В период проверки изучалась необходимая документация, были сняты пробы, проверено соответствие качества отпускаемых блюд количеству питающихся учеников, проведен визуальный осмотр пищеблока, осмотр складских помещений на соответствие хранения продуктов требованиям СанПиНа.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 130 человек, учащихся группы продленного дня (26 человек), для учащихся 5-11 классов в количестве 2 человек организовано льготное питание (малообеспеченные).

За счет средств родителей организуется горячее питание обучающихся 5-11 классов: горячие завтраки на выбор -50руб., - 60руб., - 70,11 руб.; обеды на сумму 110руб.

Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путем свободной продажи в течение всего учебного дня.

Утвержден директором школы график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдение правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая недостаточно обеспечена столовой посуды (тарелки, стаканы) Кастрюли для приготовления пищи не соответствуют Санпинам.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая не скользящая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную подготовку и аттестацию.

С целью контроля по соблюдению процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Хранятся пробы в холодильнике. В столовой ведется необходимая документация:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Меню - требование.




Для уборки складских помещений, холодильных камер имеется отдельный промаркированный уборочный инвентарь; для туалета хранится отдельно от другого инвентаря.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Вывод: На основании вышеизложенного следует считать, что в целом организацию питания в школе можно считать удовлетворительной. Качество готовой продукции соответствует нормативным требованиям. В столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования.

Члены комиссии: Крайнова С.С. - зам. директора по АХЧ
 Кушнина Е.А. - соуп. педагог.
 Зобникова Н.Р. - представитель родительского совета
 Гаврилова Т.В. - представитель Управляющего совета школы

С протоколом ознакомлены:

Гаврилова Т.В. 
 Ошковой Е.А. 
 Крайнова С.С. 
 Кушнина Е.А. 