

ПРОТОКОЛ

контроля за организацией питания в школьной столовой

Дата проведения: 12.09.2022

Члены общешкольного родительского совета

Ответственные Машенкова А.В., Роженица Н.В., Дуромини
Ковой П.Р.

Цель: контроль за организацией горячего питания и качеством приготовления блюд обучающихся МКОУ «Самохваловская ООШ»

Задачи. Проверить калькуляцию блюд.

Проверить санитарное состояние всей столовой.

Проверить хранение продуктов питания.

Итоги проверки:

Комиссия в составе

Машенковой А.В., Дуроминиковой П.Р., Роженицей А.В.

проводили рейд по проверке школьной столовой, где

Результаты проверки:

В ходе рейда выявлено следующее:

Показатели	Кол-во
Кол-во учеников, питающихся в столовой	68
Кол-во учащихся охваченных одноразовым горячим питанием.	35 + 24
Кол-во учащихся охваченных 2-х разовым горячим питанием.	35 + 24
Кол-во педагогов, питающихся в столовой.	2
Кол-во других работников, питающихся в столовой.	3
Стоимость обеда	≈ 50
Стоимость завтрака	≈ 20
Стоимость обеда для малообеспеченных семей	45
Обеденный зал оборудован на посадочных мест.	50
Время приема пищи	
1-4 классы <i>после 1 урока</i> обеда <i>после 3 ур.</i>	
5-6 классы <i>после 2 урока</i> <i>после 4 ур.</i>	
7-9 классы <i>после 3 урока</i> <i>после 5 урока</i>	
Создание благоприятных условий для приема пищи (интерьер обеденного зала, сервировка столов, микроклимат, освещенность.	хор.
Соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню.	соотв.
Санитарно-техническое содержание обеденного зала.	хор.
Состояние обеденной мебели.	хор.
Состояние кухонной посуды/ количество	хор.
Состояние столовой посуды / количество	хор.
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников.	хор.
Объем и вид пищевых отходов. После приема пищи в день проведения контроля.	хорошо
Опрос учащихся школы показал, что удовлетворены качеством приготовления пищи в школьной столовой	Чел: % 80
Опрос учащихся школы показал, что Не удовлетворены качеством приготовления пищи в школьной столовой.	Чел: % 20

Показатели	Имеется	Не имеется
Питание организовано согласно меню.	да	
Завтрак каша рисовая мелкозерн. бюджет хлеб.	да	
Обед салат суп перловый с картофелем жареное	да	
Меню ежедневно вывешивается для всеобщего обозрения.	да	
На момент проверки замена блюд отсутствовала, все согласно меню. Расхождения блюд с меню нет.	да	
Технологические карты приготовления блюд имеются	да	
Температурный режим при подаче блюд соблюдается	да	
Суточные пробы (подписаны, дата, время забора)	да	
Сертификаты качества на продукты	есть	
Работники столовой обеспечены спецодеждой	да	
Кухонный инвентарь промаркирован	да	
Дезинфицирующие средства (хлорамин) дез-хлор	да	
Журнал бракеража	есть	
Журнал учета пустой тары	нет	
Журнал учета отходов.	да	
Культура поведения работников столовой	культурные	
Чистота и порядок в столовой. Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока.	да	
Условия хранения продуктов питания. Санитарное состояние, складских помещений.	есть	
Санитарные книжки имеются	есть	
Сроки медосмотров работниками соблюдаются	соблюд.	

ВЫВОДЫ:

1. В день проведения проверочного рейда по столовой нарушений не выявлено
2. Комиссии по контролю за организацией горячего питания провести повторную проверку через неделю
3. Комиссии по контролю за организацией горячего питания провести повторную опрос учащихся по ежедневному меню в 2 четверти, для выявления неудовлетворенности.

Рекомендации :

1. Заменить одесуу работниками.
2. Заменить мебель в обеденном зале.
столы и стулья.
- 3.
- 4.

Подписи.

Маша Пог Ор