

Протокол № 2

собрания комиссии по контролю организации горячего питания

МОУ «СОШ с.Озерки»

от 21.09.2022г.

Присутствовали:

Директор школы МОУ СОШ с. Озерки» - Синенко Т.П.

Председатель Родительского контроля - Чубарова Ксения Александровна

Члены Родительского контроля – Киселева Н.В

Ответственная за организацию горячего питания в школе – Плакина Е.В.

Повестка дня:

1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований
2. Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток.

1. По первому вопросу слушали Чубарову К.А. о том, что санитарно-гигиенические требования работниками столовой соблюдаются. Дежурными, (учащимися 7-9классов), по школьной столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования, имеется санитарная одежда (фартук, колпак, одноразовые перчатки).
2. По второму вопросу в наличие имеется необходимый инвентарь, посуды, моющие дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве с запасом на месяц, а так же комплект санитарной одежды и одноразовых перчаток.

Решение:

- Продолжить мониторинг организация горячего питания в школе.
- Контроль за соблюдением режима столовой и графика приема пищи.
 - Классным руководителям провести работу на родительском собрании разъяснив принцип составления меню, рассказав о сбалансированном и здоровом питании.

Председатель комиссии Чубарова Чубарова К.А.
Секретарь комиссии Киселева Киселева Н.В.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МОУ «СОШ с. Озерки» Петровского района
Саратовской области

(наименование организации)

Дата проверки: 21.09.2022

Время проверки: 09.00

Состав комиссии:

1. Чубарова К.А – родитель учащихся 3,6 класса
2. Киселева Н.В. – родитель учащегося 6 класса
3. Плакина Е.В. – социальный педагог

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

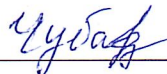
№ п/п	Название блюда	Выход по меню (в гр)	Фактический выход (в гр)	Разница при взвешивании (в гр)
1	Каша ячневая молочная	1/180	1/182	+2
2	Хлеб пшеничный	1/40	1/42	+2
3	Сыр порциями	1/20	1/21	+1
4	Масло сливочное	1/10	1/10	0
5	Какао со сгущенным молоком	1/200	1/200	0
		450 гр	455 гр	


Суммарный объем пищевых отходов: 700 гр

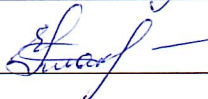
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима — соблюдается/не соблюдается
- Качество питания — много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания по проверке отсутствуют, все требования выполняются в полном объеме


_____ Чубарова К.А.


_____ Киселева Н.В.


_____ Плакина Е.В.