

КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
КОГОВУ ШИ ОВЗ ПГТ ДЕМЬЯНОВО ПОДОСИНОВСКОГО РАЙОНА

ПРОТОКОЛ №1 от 02.10.2023

Тема

«Организация в школьной столовой горячего питания для обучающихся
в КОГОВУ ШИ ОВЗ пгт Демьяново Подосиновского района»

Цель проверки: соответствие качества и количества приготовленной пищи
утверждённому меню;
соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований при
приготовлении пищи;
соблюдение правил поведения и культуры принятия пищи обучающимися;
изучение мнения обучающихся по качеству приготовленных блюд.

Комиссия в составе:

1. И.А. Бобров, директор, председатель комиссии
2. Е.Ю. Ордина, зам. директора по УВР
3. С.П. Уткина, председатель профсоюза
4. Л.Я. Ульянова, медсестра
5. Л.М. Чокнадий, родитель
6. М.Г. Данилогорская, родитель

02.10.2023 года на большой перемене в 11.50 ч. провели проверку организации качества горячего питания в школьной столовой КОГОВУ ШИ ОВЗ пгт Демьяново Подосиновского района.

В ходе проверки установлено:

1. Организация питания: у входа в школьную столовую находился дежурный учитель Бедухина Е.Н., которая обращала внимание на чистоту рук, следила за порядком в столовой, за правильной осанкой, за культурой употребления пищи. В обеденном зале всем хватает посадочных мест, столы накрыты на 4-х человек, все дети знают своё место. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе с пищей и продуктами. В столовой чисто, соблюдаются санитарно-гигиенические требования к уборке помещения и мытью посуды. Повар Кравцова Н.В. ответила на все интересующие членов комиссии вопросы про технологию приготовления блюд.

2. Блюда соответствуют утверждённому меню:

- Салат из свежих огурцов
- Суп картофельный с бобовыми
- Котлета рыбная
- Картофельное пюре
- Компот из ягод сушёных

3. С завтрака оставлены пробы:

- Каша манная молочная
- Бутерброд с маслом сливочным
- Чай с сахаром

4. Проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд. Родители отметили соответствие заявленных блюд и технологических карт (все нужные продукты входили в состав блюд), блюда вкусные, соответствуют предъявляемым требованиям, нормы соблюдены – салат 80гр., суп 200гр., карт. пюре 150 гр., котлета 100гр. Пища тёплая.

5. Дети были довольны обедом, что выяснилось в ходе беседы, на блюдах практически не осталось пищи.

Решение:

КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
КОГОВУ ШИ ОВЗ ПГТ ДЕМЬЯНОВО ПОДОСИНОВСКОГО РАЙОНА

Признать работу школьной столовой по организации горячего питания соответствующей требованиям и санитарно-гигиеническим нормам. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой на начало учебного года. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Комиссия:

1. Председатель _____ /И.А. Бобров
2. Зам. директора по УВР _____ / Е.Ю. Ордина
3. Председатель профсоюза _____ / С.П. Уткина
4. Медсестра _____ / Л.Я. Ульянова
5. Родитель _____ / Т.М. Чокнадий
6. Родитель _____ / М.Г. Данилогорская