

ПРОТОКОЛ №1 от 17.09.2024

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. Е.В. Тимофеева-Первушина, родитель

17.09.2024 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 Попова Н.В., которая обращала внимание за соблюдение детьми правил личной гигиены (качество мытья и сушки рук перед приёмом пищи), 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. Медсестра Ульянова Л.Я. осуществляла контроль приёма пищи, рассказала о полезных свойствах блюд в меню. Повар Осетрова В.А. ответила на все интересующие членов комиссии вопросы про технологию приготовления блюд.

2. Блюда соответствуют утверждённому меню:

- Салат «Мозайка»
 - Суп крестьянский капустный
 - Биточки куриные
 - Каша рисовая рассыпчатая
 - Компот из яблок
3. С завтрака оставлены пробы:
- Каша манная молочная
 - Бутерброд сырым
 - Какао на молоке

4. Проведено контрольное взвешивание порций. Родители отметили соответствие заявленных блюд утверждённому меню и технологическим картам (все нужные продукты входили в состав блюд), блюда соответствуют предъявляемым требованиям, технология приготовления не нарушена, нормы соблюдены. Пища тёплая. Работники пищеблока одеты в халаты, головные уборы.

17.9.24

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

5. С обучающимися был проведён опрос удовлетворённости ассортиментом и качеством приготовленных блюд – 90% присутствующих детей полностью удовлетворены обедом, остальные отзывались положительно об обеде. Не было отказов от употребления пищи.

Решение:

Признать работу школьной столовой по организации горячего питания соответствующей требованиям и санитарно-гигиеническим нормам. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. 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 _____ /Л.М. Чокнадий
6. Родитель _____ / Е.В. Тимофеева-Первушина