

ПРОТОКОЛ №3 от 18.01.2024

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. М.Г. Данилогорская, родитель

18.01.2024 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 Сурина Н.С., 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. Ежедневное меню вывешено перед входом в столовую. В столовой чисто, соблюдаются санитарно-гигиенические требования к уборке помещения и мытью посуды. Повар Осетрова В.А. ответила на все интересующие членов комиссии вопросы про технологию приготовления блюд.
2. Блюда соответствуют утверждённому меню:
 - Салат из свежих помидоров
 - Щи из свежей капусты с картофелем
 - Тефтели из говядины, соус красный
 - Каша гречневая рассыпчатая
 - Компот из плодов и ягод сушёных
3. С завтрака оставлены пробы:
 - Каша рисовая молочная вязкая
 - Бутерброд с сыром
4. Произведено контрольное взвешивание порций, нормы соблюдены: салат 80гр., щи 250гр., тефтели с соусом 80/30 гр., каша гречневая 150гр. Заявленные блюда соответствуют утверждённому меню и технологическим картам (все нужные продукты входили в состав блюд), блюда соответствуют предъявляемым требованиям, технология приготовления не нарушена. Пища тёплая. Работники пищеблока одеты в халаты, головные уборы.

18.1.24

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 – 96% присутствующих детей полностью удовлетворены обедом. 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 _____ /М.Г. Данилогорская