

ПРОТОКОЛ №4 от 16.04.2024

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

16.04.2024 года в 11.50 ч. была проведена проверка организации качества горячего питания в
школьной столовой КОГОВУ ШИ ОВЗ пгт Демьяново Подосиновского района.

В ходе проверки установлено:

1. У входа в школьную столовую находился дежурный учитель Бурдаева Е.И., которая обращала внимание за соблюдение детьми правил личной гигиены (качество мытья и сушки рук перед приёмом пищи), следила за порядком в столовой, 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. пояснила для присутствующих технологию приготовления блюд по предъявленным технологическим картам.
2. Блюда соответствуют утверждённому меню:
 - Салат «Мозайка»
 - Суп крестьянский с крупой
 - Фрикадельки из курицы
 - Каша рисовая рассыпчатая
 - Соус томатный
 - Компот из свежих плодов
3. С завтрака оставлены пробы:
 - Каша пшённая молочная жидкая
 - Бутерброд с сыром
 - Кофейный напиток 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 – салат 80гр., суп 200гр., фрикадельки из курицы 100 гр., каша рисовая 150гр. Пища тёплая. Работники пищеблока одеты в халаты, головные уборы.

16.4.24

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 – 100% присутствующих детей полностью удовлетворены обедом, вкусно, как следствие - на блюдах практически не осталось пищи. 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 Чокнадий _____ /Л.М. Чокнадий
6. Родитель Ван _____ /М.Г. Данилогорская