

Протокол №2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МАОУ «Красночетайская СОШ» Комиссией по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся

Дата проверки: 14 декабря 2022г

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия, утвержденная приказом №229 от 29 августа 2022года «О создании комиссии по контролю за организацией качества питания обучающихся на 2022/23 учебный год» в составе:

Председатель комиссии - С.Н. Орлова

Члены комиссии: Шурбя С.Ф.

Мидакова Н.В.

Мидакова Т.В.

Романова И.М.

Матвеева Л.А.

Сятрайкин Е.Ю.

составили настоящий протокол о нижеследующем:

1. 14 декабря 2022г была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню (день проверки среда; день третий; по опросам учащихся, обед нравится детям).
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены Комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Организация питания: дежурство педагогов школы в школьной столовой ведется по утвержденному локальным актом графику. Для мытья рук установлены 10 раковин (имеется горячее и холодное водоснабжение и водоотведение) с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки. На тумбочке находятся дезинфицирующее средство Ника Экстра М для обеззараживания рук.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования и нормы СанПин (маски, перчатки, чепцы). Мытье посуды проводится с применением моющих средств Ника -2» (ТУ9392-002-12910434-01), эко-таблетки для посудомоечной машины, проводится проветривание и обеззараживание помещения, твердой поверхности дезинфицирующими средствами. После каждой перемены проводится влажная уборка.
5. Также сотрудники столовой заполняют следующие журналы:
 - журнал проветривания;
 - журнал обеззараживания воздуха;
 - бракеражный журнал скоропортящихся пищевых продуктов;
 - гигрометрия
 - журнал проведения дезинфекции помещения
6. Посуда в столовой чистая, без сколов, в достаточном количестве.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Повар _____

Председатель комиссии _____

Заместитель председателя _____