

## Протокол №7

### контроля за организацией горячего питания в ГБОУООШ пос.Кошелевка

от 15.03.2023 г

Присутствовали- 3 человека (родители):

Тимербулатова В.З. тел: 89276173214

Галкина А.Н. тел: 89397087281

Кипка Е.В. тел:89277928717

#### Проверено:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
2. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
4. Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу горячих блюд

Время проверки: 09.50 – 10.10.

В ходе проверки выявлено:

Питание организовано в соответствии с графиком, утвержденным директором ГБОУ  
ООШ пос. Кошелевка:

9.50 – 10.10 – завтрак 1-й класс и дети с ОВЗ

10.50 – 11.10 – завтрак 2-4 классы

11.40-12.00 – обед 5-9 классы

11.50-12.10 – обед дети с ОВЗ 1-4 класс

15 марта 2023 года питание в школьной столовой было организовано в соответствии с циклическим меню, утвержденным генеральным директором АО «Комбинат питания» Н.В. Ворониным, согласованным с директором ГБОУООШ пос.Кошелевка Л.Е. Юсуповой и с председателем родительского комитета ГБОУООШ пос.Кошелевка Отлячкиной Т.В. Данное меню вывешено в коридоре, на информационном стенде для родителей. На этом же стенде можно ознакомиться с ежедневным меню.

В обеденном зале после каждого приема пищи проводится качественная уборка, имеются салфетки.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Меню соответствует возрастным особенностям детей. Повторы блюд в меню отсутствуют.

Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

В соответствии с приказом ГБОУООШ пос.Кошелевка «О создании и порядке работы бракеражной комиссии», с целью контроля по соблюдению технологического процесса бракеражной комиссией отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет бракеражной комиссией в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.3/ 2.4.3590-20, осуществляется контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Питание учащихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Перед входом в столовую обучающиеся обрабатывают руки кожным антисептиком, для мытья рук установлены умывальные раковины.

Обучающиеся приходят в столовую организованно, за каждым ребенком закреплено своё место. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Повар обеспечен специальной санитарной одеждой. Вес готовых порций, выдаваемых обучающимся, соответствует заявленному выходу в меню

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

#### Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.

Председатель комиссии:  /Тимербулатова В.З./

Члены комиссии:  /Галкина А.Н./

 /Кипка Е.В./