

Протокол №1

по итогам проверки работы школьной столовой и качества продуктов питания школьной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся в МБОУ лицей №4 им. профессора Е.А.Котенко г.Ейска МО Ейский район

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние столовой).

Срок проверки: 16 сентября 2024 года

Состав комиссии:

Каликина О.В. – заместитель директора по УВР, председатель комиссии;
Кравчук Е.Н. – ответственная за организацию школьного питания;
Ушакова Ю.А. - представитель родительской общественности;
Наралиева Е.И. – медсестра.

Проверкой установлено:

1. Питание в школьной столовой представлено первыми, вторыми и третьими блюдами
2. Реализуется буфетная продукция.
3. Питьевой режим организован.
4. Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на хорошем уровне .
5. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.
6. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.
7. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале.
9. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации

не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

10. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Все электроплиты исправны.
1. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистоте, влажная уборка проводится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств.
2. Сотрудники столовой в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям.

Выводы и предложения:

Признать удовлетворительной работу школьной столовой по организации питания учащихся.

Председатель комиссии:



Каликина О.В.

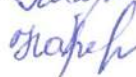
Члены комиссии:



Кравчук Е.Н.



Ушакова Ю.А.



Наралиева Е.И.