

обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

#### 4. Контроль качества приготовленных блюд.

Была проведена дегустация членами комиссии порций. Члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, все блюда горячие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

##### 1) Выводы комиссии:

- 1) Горячее питание предоставляется всем обучающимся с 1-11 класс ( на момент проверки питались учащиеся 7-8 классов и учащиеся с ОВЗ)
- 2) Организация питания в школе соответствуют полностью требованиям Роспотребнадзора.
- 3) Сотрудниками столовой соблюдаются все требования Роспотребнадзора.
- 4) Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

##### Предложения комиссии:

В ГБОУ СОШ с.Камышла организовано предоставление горячего питания с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

##### Предложения и замечания -

*замечаний нет*

##### С протоколом ознакомлен(а):

повар ФИО *Битмурметов* (подпись) *Битмурметов*

##### Члены комиссии:

ФИО *Найина Юлия Радиковна* (подпись) *Найина*

ФИО *Журбатшина Юлия Умаровна* (подпись) *Журбатшина*

## ПРОТОКОЛ

проверки качества питания

в ГБОУ СОШ с.Камышла м.р. Камышлинский

от « 24 » октября 2024 г.

Комиссия в составе:

Членов родительского комитета 7-х классов

1. *Айшина Г.Р.*
2. *Пурбатшина А.И.*

составили настоящий протокол о том, что «24» октября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.20

В ходе проверки выявлено:

1. Меню на каждый день вывешивается в установленном месте в столовой, прописаны калории. Имеется график (питания) приема пищи.
2. Учащиеся входят в столовую с двух дверей. Каждый класс сидит отдельно друг от друга. Все классные руководители сопровождают свои классы. Для мытья рук обучающихся установлены 12 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи трех сушек.

Работниками столовой соблюдаются требования Роспотребнадзора, в головных уборках.

3. Организация работы пищеблока.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность. Пищеблок оснащен необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для