

ПРОТОКОЛ

проверки качества питания

в ГБОУ СОШ с.Камышла м.р. Камышлинский

от «18» декабря 2024г.

Комиссия в составе:

Членов родительского комитета 6-х классов

1. Садретдинов Рамил Р.
2. Мареев А.В.

составили настоящий протокол о том, что «18» декабря 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

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.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках. Работниками столовой соблюдаются требования Роспотребнадзора, все в масках, в головных уборах.

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

4. Контроль качества приготовленных блюд.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, все блюда горячие, качество обработки соответствуют предъявляемым требованиям.

1) Выводы комиссии:

- 1) Горячее питание предоставляется всем обучающимся с 1-11 класс (на момент проверки питались учащиеся классов)
- 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. Претензий и замечаний нет.

С протоколом ознакомлен(а):

повар ФИО Гиммуллитова М.З. (подпись) Гимф

Члены комиссии:

ФИО Садретдинова Т.Р. (подпись) Садр

ФИО Гореева Л.Р. (подпись) Гореева