

ПРОТОКОЛ №2

проверки качества питания в ГБОУ СОШ С.Новое Усманово

От 15 октября 2022 года

Комиссия в составе: 4 человек-
членов родительского комитета

Сафиной А.Р., Кульевой А.Р.,

Шаймардановой Г.С., Сунагатовой А.Р.

Составили настоящий протокол в том, то 15 октября 2022 года была проведена проверка Горячего завтрака.

Время проверки: 12.00 час

В ходе проверки выявлено:

1. Меню соответствует примерному 10-дневному меню школьных завтраков в осенний период.

Суп «Щи» на м/к бульоне- 250,0 гр.

Салат «Винегрет» - 100,0 г.

Хлеб – 80, 0

Чай с лимоном - 200,0 гр.

2. Организация питания: за 7 минут до звонка накрывают столы, питаются учащиеся по заранее утверждённому графику отдельными группами «в соответствии с количеством посадочных мест и рекомендациями Роспотребнадзора»

3. Организация работы пищеблока: перед началом смены работники пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа), перчатками, также дезинфицирующими средствами. Проводится влажная уборка помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборка помещений производится с использованием разрешённых к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства. В ходе проверки помощником повара была проведена влажная уборка помещения.

4. Контроль качества приготовленных блюд: температура готовой продукции соответствует норме.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню соответствует норме.
- 2) Организация питания организована в соответствии с требованиями.
- 3) Организация работы пищеблока соответствует требованиям
- 4) Готовая продукция соответствует норме.

Предложения комиссии:

1. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде ЗОЖ среди учащихся и родителей.

С протоколом ознакомлена: повар Насырова Р.А.

Члены комиссии: Сафина А.Р.

Шаймарданова Г.С.

Кульева А.Р.

Сунагатова А.Р.