

Государственное общеобразовательное учреждение Республики Коми
«Специальная (коррекционная) школа-интернат № 11» д.Горьковская

Протокол № 2

**проверки качества питания обучающихся школы комиссией с
участием родителей (законных представителей) .**

Дата проверки: 22.11.2024.

Время проверки: 13.20 час. (обед)

Цель проверки: проверить качество продуктов питания, технологию приготовления блюд, исправность холодильно-технологического оборудования столовой, соблюдение условий хранения продуктов и готовых блюд.

Родительский контроль в составе:

1. Шарапова Т.А., директор школы-интерната;
2. Цыпанова Е.Р., заместитель директора
3. Носкова В.М, заместитель директора
4. Беляева С.Е., педагог-организатор
5. Куланова Н.М.,родитель
6. Рейзер Е.Ю., родитель

составили настоящий протокол в том, что 22 ноября 2024 г. комиссией с участием родителей (законных представителей) была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.






В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится вкусный. Блюда по меню: (Салат из капусты с морковью(100гр),суп картофельный с рыбой (200гр), бефстроганов из отварной говядины (150гр), макароны отварные (180гр), компот из яблок с лимоном (200гр), хлеб ржаной (80-120).
2. В помещении имеется стенд, на котором вывешивается ежедневное меню (меню соответствует приготовленным блюдам).
3. На момент проверки санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
4. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии. Моечное оборудование в рабочем состоянии.
5. Для хранения продуктов питания, овощей выделены и оборудованы кладовые помещения.
6. Была выборочно проведена проверка сроков годности продуктов питания: Все продукты соответствуют срокам годности.
7. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, имеется антисептик, работает рециркулятор.
8. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-ти обучающихся, посадочных мест детям хватает.(всего 24 посадочных места)

9. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
10. Количество несъеденной пищи составило 22 %

Выводы комиссии: питание учащихся осуществляется согласно требованиям Санитарных правил.

В чем и подписываются члены комиссии:

1. Шарапова Т.А. 
2. Цыпанова Е.Р. 
3. Носкова В.М. 
4. Беляева С.Е. 
5. Куланова Н.М. 
6. Рейзер Е.Ю. 