

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

Протокол № 3

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

Дата проверки: 18.12.2024.

Время проверки: 14.10 мин. (обед, вторая смена, дети 12-18 лет)

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

Комиссия с участием родителей 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-психолог
5. Куланова Н.М.,родитель
6. Рейзер Е.Ю., родитель

составили настоящий протокол в том, что 18 декабря 2024 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Блюда по меню: (Салат из свежих огурцов(100гр), борщ из свежей капусты (250 гр),котлета Пермская (100гр), капуста тушенная(100гр), картофельное пюре (100гр) , компот из свежих яблок (200гр), хлеб ржаной (83гр- приходящие,120 гр -живущие).
2. В помещении имеется стенд, на котором вывешено ежедневное меню.
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 проведена выборочная проверка сроков годности продуктов питания (крупы, зеленый горошек, повидло масло сливочное, рыба). Все продукты соответствуют срокам годности, имеются сертификаты, заполняются журналы.
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).

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., родитель
6. Рейзер Е.Ю., родитель