

ПРОТОКОЛ № 2
контроля за организацией питания в школьной столовой
МБОУ «Васильевская СШ» Белогорского района Республики Крым

Дата проведения: 25.11.2024

Члены общешкольного родительского совета

Ответственные Елхова И. В. - отв. за организац. питан
Журткеезера Э. А. - инд. сектор

Цель: контроль за организацией горячего питания и качеством приготовления блюд обучающихся МБОУ «Васильевская СШ»

Задачи. Проверить калькуляцию блюд.

Проверить санитарное состояние всей столовой.

Проверить хранение продуктов питания.

Итоги проверки:

Комиссия в составе

Антонов С. А. - председ. род. контр. по питанию.
Елхова И. В. - родитель

проводили рейд по проверке школьной столовой, где

Результаты проверки:

В ходе рейда выявлено следующее:

Показатели	Кол-во
Кол-во учеников, питающихся в столовой	187
Кол-во учащихся охваченных одноразовым горячим питанием.	56
Кол-во учащихся охваченных 2-х разовым горячим питанием.	121
Стоимость обеда	85 р. 00 к.
Стоимость завтрака	73 р. 71 к.
Стоимость обеда для малообеспеченных семей	165 р. 00 к.
Обеденный зал оборудован на посадочных мест.	90
Состояние обеденной мебели.	удовлетв.
Состояние кухонной посуды/ количество	удовлетв.
Состояние столовой посуды / количество	удовлетв.
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников.	удовлетв.
Опрос учащихся школы показал, что удовлетворены качеством приготовления пищи в школьной столовой	Чел: % 63
Опрос учащихся школы показал, что Не удовлетворены качеством приготовления пищи в школьной столовой.	Чел: % 37

Показатели	Имеется	Не имеется
Питание организовано согласно меню.	✓	
Меню ежедневно вывешивается для всеобщего обозрения.	✓	
На момент проверки замена блюд отсутствовала, все согласно меню. Расхождения блюд с меню нет.		✓
Технологические карты приготовления блюд имеются	✓	
Температурный режим при подаче блюд соблюдается	✓	
Суточные пробы (подписаны, дата, время забора)	✓	
Работники столовой обеспечены спецодеждой	✓	
Дезинфицирующие средства (хлорамин)	✓	
Журнал бракеража	✓	

Журнал учета пустой тары	✓	
Журнал учета отходов.	✓	
Культура поведения работников столовой	удовлетв.	
Чистота и порядок в столовой. Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока.	удовлетв.	
Условия хранения продуктов питания. Санитарное состояние, складских помещений.	удовлетв.	
Санитарные книжки имеются	✓	
Сроки медосмотров работниками соблюдаются	✓	

ВЫВОДЫ:

1. В день проведения проверочного рейда по столовой нарушений не выявлено
2. Комиссии по контролю за организацией горячего питания провести повторную проверку январь
3. Комиссии по контролю за организацией горячего питания провести повторную опрос учащихся по ежедневному меню в III четверти, для выявления неудовлетворенности.

Подписи.

Елхова Т. К.
 Куртнизерова Э. А.
 Артаман С. Л.
 Якубова Ф. Р.



