



**Муниципальное общеобразовательное учреждение
города Джанкоя Республики Крым
лицей «Многоуровневый образовательный комплекс № 2
имени Героя Советского Союза Марии Карповны Байды»**

**Протокол № 3
проверки организации в столовой лицея горячего питания для обучающихся
комиссией по контролю горячего питания обучающихся**

Дата проверки: 20.03.2024 г.

Время проверки: 13.20 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия:

Председатель: Блашко Н. Б. - заместитель директора по ВР.

Секретарь: Билялова У. Н. - социальный педагог

Члены комиссии:

Сеидшаева Г. К. - медицинская сестра;

Куцаева Н. И. - член родительского комитета 11-го класса;

Залесская Е. И. - член родительского комитета 11-го класса

составили настоящий протокол в том, что 20.03.2024 года комиссией по контролю горячего питания обучающихся МОУ лицей «МОК№2 им. М. К. Байды» была проведена проверка организации качества питания в столовой лицея.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

| Удельный вес не съеданной пищи | | |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| Средний % | Минимальный % | Максимальный % |
| 6% | 0 | 11% |

3. Температура подачи блюд – соответствует норме.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги и обучающиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. Организовано дежурство дежурного класса по лицу. Имеется график дежурства.
6. Все классные руководители 1-4 классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
8. В лицее имеется основное меню для каждой возрастной группы с учетом режима функционирования организации.
9. Имеется и соблюдается график приема пищи обучающимися.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: заведующая столовой Попова Н. А. 

С протоколом ознакомлены:

Блашко Н. Б. 

Билялова У. Н. 

Сеидшаева Г. К. 

Куцаева Н. И. 

Залесская Е. И. 