

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

**Протокол № 1
проверки организации в столовой лицея горячего питания для обучающихся
комиссией по контролю горячего питания обучающихся**

Дата проверки: 21.01.2025 г.

Время проверки: 15.00 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:

Чечко Л. А. – заместитель директора по УВР НОО;

Хаведи-Пона Э. А. – представитель родительской общественности;

Хлебникова Т. Р. – представитель родительской общественности;

составили настоящий протокол в том, что 21.01.2025 года комиссией по контролю горячего питания обучающихся МОУ лицей «МОК№2 им. М. К. Байдь» была проведена проверка организации качества питания в столовой лицея, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному Единому основному (организованному) 10-дневному меню на 2024-2025 учебный год, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации члены отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Удельный вес не съедасмой пищи: минимальный % - 3; средний % - 9; максимальный % - 11.

3. Температура подачи блюд – соответствует норме.

4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

5. В обеденном зале имеются дежурные педагоги и обучающиеся. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.

6. Классные руководители 1-4 классов сопровождают свои классы.

7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

8. В лицее имеется утвержденное основное меню для каждой возрастной группы с учетом режима функционирования организации, утвержденный График питания обучающихся 1-4 классов и обучающихся льготной категории; График питания обучающихся 5-11 классов льготной категории.

9. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

10. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, дата проставлена. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Сертификаты качества - имеются.

11. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Сколы, трещины – отсутствуют.

12. Материально-техническая база пищеблока находится в хорошем состоянии. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован.

Предложения: предложить родителям (законным представителям), проводить беседы о полезном правильном питании.

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

С протоколом ознакомлены:

Блашко Н. Б.

Чечко Л. А.

Хаведи-Пона Э. А.

Билялова У. Н.

Хлебникова Т. Р.