

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

Протокол № 7

проверки организации в столовой лицея горячего питания для обучающихся
комиссией по контролю горячего питания обучающихся

Дата проверки: 14.10.2024 г.

Время проверки: 14.20 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:

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

Мотренко Г. П. – представитель родительской общественности;

Гоцман Ж. В. – представитель родительской общественности;

Оставили настоящий протокол в том, что 14.10.2024 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:

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

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 съедаемой пищи: минимальный % - 0; средний % - 8; максимальный % - 11.

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

Температура подачи блюд – соответствует норме.

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

Классные руководители 1-4 классов сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

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.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

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.

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

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

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

Протоколом комиссии ознакомлена: заведующая столовой Попова Н. А.

Протоколом ознакомлены:

Блашко Н. Б.

Чечко Л. А.

Гоцман Ж. В.

Билялова У. Н.

Мотренко Г. П.