

**проверки столовой по организации горячего питания учащихся 1-10 классов,
проведенный 26.09.2024г.**

Мы, комиссия в составе членов бракеражной комиссии ответственного за питание Карплюк Т.В., медсестры Бычковой В.В., социального педагога Ковальчук О.С., члена общественной группы Комиссии родительского контроля Вахоиной А.В. проверили работу школьной столовой по следующим позициям:

1. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время завтрака.
2. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время обеда.
3. Организация полудника для ГПД 1-4кл
3. Оформление бракеражного журнала.
4. Проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала.
5. Выполнение графика посещения столовой классами.

1. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время завтрака.

В ходе проверки установлено:

Меню завтрака:

Салат из моркови с сахаром	выход 60 гр
Оладьи со сметаной	выход 90/15
Чай с сахаром	выход 200гр
Яблоко	выход 100 гр
Печенье	выход 30 гр

1.1. Членами комиссии взвешены 5 порционных блюд с детских столов:

Салат из моркови с сахаром

(подаётся в общей тарелке на каждый стол по 6 чел) выход 360 гр (норма)

Оладьи со сметаной выход 451 гр (норма)

Чай с сахаром выход 1000гр (норма)

Яблоко выход 510 гр (норма)

Печенье выход 150 гр (норма)

Вывод: к вкусовым качествам завтрака замечаний нет. Не все дети едят морковный салат с сахаром.

2. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время обеда.

В ходе проверки установлено:

Меню обеда:

Салат из отварной свеклы

(подаётся в общей тарелке на каждый стол по 6 чел) выход 40 гр

Рассольник ленинградский выход 200 гр

Котлета из птицы	выход 85 гр
Каша пшённая	выход 150 гр
Компот из сухофруктов	выход 200 гр
Хлеб пшеничный	выход 30 гр
Хлеб ржаной	выход 20 гр

2.1. Членами комиссии взвешены 5 порционных блюд с детских столов:

Салат из отварной свеклы	Салат из отварной свеклы (подаётся в общей тарелке на каждый стол по 6 чел) выход 240 гр (норма)
Рассольник ленинградский	выход 1000 гр(норма)
Котлета из птицы	выход 425 гр (норма)
Каша пшённая	выход 750 гр (норма)
Компот из сухофруктов	выход 1000 гр (норма)

Хлеб на столах в свободном доступе.

Вывод: к вкусовым качествам блюд у комиссии замечаний нет.

ОБЕД СИРОТЫ

Салат из отварной свеклы	выход 60 гр
Рассольник ленинградский	выход 200 гр
Биточки куриные	выход 100 гр
Каша пшённая	выход 150 гр
Сок фруктовый	выход 200 гр
Хлеб пшеничный	выход 30 гр
Хлеб ржаной	выход 20 гр
Яблоко свежее	выход 100гр
Печенье	выход 30гр

Членами комиссии взвешены 5 порционных блюд детей-сирот:

Салат из отварной свеклы	выход 300 гр
Рассольник ленинградский	выход 1000 гр
Биточки куриные	выход 500 гр
Каша пшённая	выход 750 гр

Сок фруктовый - лично каждому ребёнку в руки.

Хлеб на столах в свободном доступе.

3. Полудник ГПД.

Вафли «Муля» 1 шт	30гр.
Сок фруктовый	0,2л 1 шт. - в руки ребёнку

Вывод по проверке:

1. В целом организацию горячего питания учащихся 1-10 классов во время завтрака/обеда/полудника можно считать удовлетворительной.
2. Бракеражный журнал ведётся в соответствии с установленными требованиями.
3. Влажная уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи (завтрак/обед).
4. График посещения столовой классными коллективами соблюдается. В обеденном зале на переменах находится дежурный учитель с дежурными, которые оказывают помощь при накрытии блюд во время приёма пищи.

Члены комиссии:

Карплюк Т.В.

Бычковская В.В.

Ковальчук О.С.

Вахонина А.В.

Ознакомлена: зав. столовой

/Гузар