**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**"Кировская школа-гимназия №2" Кировского района Республики Крым**

**Протокол № 1**

проверки организации горячего питания обучающихся в школьной столовой

**Время проверки: 09.09.2024г в 12-00 час.**

**Цель проверки:**

1.Соответствие блюд утвержденному меню.

2. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

3. Санитарное состояние обеденного зала.

4.Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

**Члены контроля:**

1.Шекерханова А.Э. – ответственный за организацию питания в школе

 2.Смаилова Л.С. представитель родительской общественности 4-А класс,

3.Ковалёва В.Н. представитель родительской общественности 4-А класс,

составили настоящий протокол в том, что 9 сентября 2024 года была проведена проверка организации качества питания в столовой МБОУ «Кировская школа-гимназия №2».

**В ходе проверки установлено:**

 **1.Блюда на 09.09.2024** соответствуют утвержденному меню:

Обед: суп борщ с капустой и картофелем (200);

 - макаронные изделия отварные (180);

 - гуляш из куриного филе (100);

 - хлеб пшеничный (25);

 - хлеб ржаной (25);

 - чай с сахаром (200);

 Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, обработка продуктов соответствует предъявленным требованиям.

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

 **2.Организация питания:** В обеденном зале осуществляется дежурство учителя который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, бумажные полотенца для рук.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

 **3. Сотрудники столовой** соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, (одежда, перчатки, чепцы, чистые, опрятные).

 **4. Санитарное состояние** обеденного зала соответствует норме. Учащиеся перед обедом моют руки с мылом в классах, обрабатывают дезинфицирующим средством в зале, перед обедом. Со слов классных руководителей, не все учащиеся осознают важность данной процедуры, приходится тщательно контролировать, обработку рук.

 **5. При дегустации** пробных партий обеда выявлены следующие вкусовые качества:

- суп борщ с капустой и картофелем – овощи мягкие сохранившие форму на поверхности золотистый жир, малиново - красного цвета. Цвет жира оранжевый вкус соответствует входящим в блюдо продуктам;

-макароны отварные – макароны уложены горкой, сохранили форму,легко отделяются друг от друга, мягкая упругая, в меру плотная;

- гуляш из куриного филе – мясо равномерно обжарено, не подгорело залита соусом, сочная, нежная, умеренно солёное, вкус соответствует мясу курицы;

-чай с сахаром – светло - коричневый цвет, умеренно сладкий;

-хлеб ржаной, пшеничный – пропеченный мягкий.

Вкусовые качества отличные.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Провести с учащимися беседу об обработке рук перед приёмом пищи.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Повар

Исмаилова Д.М.

 Члены комиссии:

Шекерханова А.Э

 Смаилова Л.С.

 Ковалёва В. Н.