



СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 83
С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ЯПОНСКОГО И АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКОВ
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПРОТОКОЛ №4

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ШКОЛЫ КОМИССИЕЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

« 21 » ноября 2022г.

Время проверки:

Завтрак: 9:45-10:30

Обед: 12:50-14:00

Цель проверки: проверка стоимости блюд из меню «Свободного выбора» и буфетной продукции; нормативы по массе блюд по приемам пищи и калорийности в соответствии с требованиями СанПиН; расходование средств федерального бюджета, выделяемых на цели организации бесплатного горячего питания учащихся 1-11 классов в образовательных учреждениях в рамках Российской недели школьного питания.

Состав комиссии:

- Клочко Л.В., зав. производством;
- Рыжова Т. Н., зав. производством;
- Алифанова Е.В., медработник;
- Горячева В. В., исполняющая обязанности организатора питания;
- Манукян Е. В., представитель родительской общественности;
- Попова А. А., член родительского комитета.

В ходе проверки установлено:

1. Стоимость блюд соответствует стоимости из меню «Свободного выбора» и буфетной продукции.
2. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт на четырёх обучающихся одного класса, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. В зале созданы все условия для мытья и дезинфекции рук. Учителя контролируют, чтобы все дети помыли руки перед едой.
7. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.
8. Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

9. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

Выводы:

Питание осуществляется на основании двухнедельного меню, утверждённого директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Берутся суточные пробы и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

С протоколом комиссии ознакомлены:

Клочко Л.В., зав. производством

Рыжова Т. Н., зав. производством

Алифанова Е.В., медработник

Горячева В. В., исполняющая обязанности организатора питания

Манукян Е. В., представитель родительской общественности

Попова А. А., член родительского комитета

Директор ГБОУ школы № 83

Полякова Н.А.

