

ПРОТОКОЛ

проверки школьной столовой МКОУ СОШ п. Николаевка

от « 13 » марта 2023 г.

в 10-35

Комиссия в составе:

1. Повар: Остякова Н.В.
2. Зам директора по АХЧ- Налимова В.Е.
3. Член родительского комитета: Ивашина Т.А.,
4. Социальный педагог: Корниенко А.В.

Цель проверки:

- Проверить условия предоставления горячего питания, наличие меню на текущий день и пятидневное меню отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5 – 11 классов на информационном стенде, в котором должны указываться сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню должно быть согласовано директором школы;
- Проверить внешний вид обслуживающего персонала, чистоту полов, стен, окон, столов и столовых приборов;
- Проверить использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов, на отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами;
- Проверить чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителя, наличие мыла;
- Проверить внешний вид, запах, вес готовых блюд;
- На использование щеток для мытья посуды (недопущение губчатого материала);
- На соблюдение правил сбора отходов (наличие специальной промаркированной емкости с крышкой).

Результат проверки:



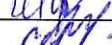

- Меню в наличии на информационном стенде на текущий день и пятидневное меню отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5 – 11 классов, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню согласовано директором школы;
- Внешний вид обслуживающего персонала опрятный, у всех сотрудников столовой наличие головных уборов, чистая специальная одежды;
- Полы, стены, окна, столы и столовые приборы чистые;
- Используются сухие тарелки и столовые приборы. Посуда целая; с отбитыми краями, трещинами, сколами отсутствует;
- Раковины для мытья рук чистые, мыло присутствует;
- Столы накрываются за 10 минут до звонка, вторые блюда и гарнир тёплые. Внешний вид и запах приготовленного блюда свежий, вес готовых блюд соответствует утвержденным директором весу в меню;
- Проверяющими было проведено выборочное контрольное взвешивание 10 порций, из них просчитано 4% отходов

Вареники отварные с картофелем, хлеб с маслом и сыром, чай с сахаром, яблоко свежее. В присутствии повара Остяковой Н.В. Вес соответствует заявленному в меню;

Замечаний к сотрудникам пищеблока нет;

- Щетки для мытья посуды жесткие;
- Емкость для сбора отходов промаркирована.

Подписи:

	Остякова Н.В.
	Ивашина Т.А.
	Налимова В.Е.
	Корниенко А.В.