

ПРОТОКОЛ

проверки школьной столовой МКОУ СОШ п. Николаевка

от «24» октября 2023 г.

в 14:15

Комиссия в составе:

11. Повар: Остякова Н.В.
12. Зам директора по АХЧ- Налимова В.Е.
13. Педагог-библиотекарь: Быкова Н.С.
14. Член родительского комитета: Ивашина Т.А.,
15. 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 отдельно для детей- инвалидов и ОВЗ 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, детей ОВЗ и

инвалидов в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню согласовано директором школы;


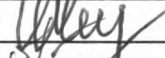

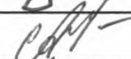
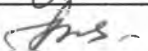
- Внешний вид обслуживающего персонала опрятный, у всех сотрудников столовой наличие головных уборов, чистая специальная одежды;
- Полы, стены, окна, столы и столовые приборы чистые;
- Используются сухие тарелки и столовые приборы. Посуда целая; с отбитыми краями, трещинами, сколами отсутствует;
- Раковины 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 12% отходов

Макаронны отварные с маслом, котлета куриная п/ф, соус белый, закуска (кабачковая икра), компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, молоко.

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.
	Быкова Н.С.