

Протокол
административного контроля
работы пищеблока
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 91»

«02» мая 2023г

Комиссия в составе:

Юрков И.А. директор школы
Аликина Н.Н., отв.за бесплатное питание
Фишер Г.В.,отв.за организацию питания
Члены бракеражной комиссии:
Мокрецова С.А.
Сыпачева Е.А.

Цель контроля:

соблюдение требований СанПиН при организации питания учащихся, качество готовых блюд .

В ходе проверки за апрельт установлено:

В обеденном зале вывешивается меню своевременно. Меню утверждено директором школы, подписано директором ООО «Весна» Захаровой Н.Ю., зав.производством Мотыревой В.В., бухгалтером ООО «Весна». В меню указана калорийность блюд, содержание белков, жиров, углеводов, выход блюд. На стойке имеются контрольные блюда. Вес контрольных блюд соответствует весу указанному в меню. Произведен бракераж готовых блюд медработником, зав.производством и ответственным за питание. Что подтверждается записями в бракеражном журнале. В холодильнике находятся блюда за предыдущие 2 дня. Все блюда промаркированы.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест. Количество умывальников в соответствии с требованиями (6 штук), 2 сушилки для рук. На каждой раковине жидкое мыло, также жидкое мыло в настенных дозаторах. Питьевой режим - кипяченая вода . На отдельном столе 2 чайника с охлажденной кипяченой водой. Есть разнос с чистыми стаканами и разнос для использованной посуды. В обеденном зале работают бактерицидные лампы. Для детей, которые не питаются с классов организовано, предусмотрены разнообразные салаты, выпечка, горячие блюда.

Накрывают обед сотрудники столовой в одноразовых перчатках, шапочках, фартуках. Начинают накрывать за 10 минут до начала питания учащихся в столовой.

Все блюда соответствуют меню, как в завтрак, так и в обед. Блюда вкусные, приготовлены с любовью. Детьми практически все съедается. Меню разнообразное. Повара и работники столовой всегда приветливы, доброжелательны. Конфликтных ситуаций не наблюдалось. Потребность детей, которые питаются самостоятельно, удовлетворяются в полном объеме.

Классы в столовую заходят по очереди, классные руководители контролируют мытье рук. За каждым классом закреплены столы. Продолжительность перемен для питания 20 минут.

Питание осуществляется по предварительным заявкам. Классные руководители обеспечивают порядок в столовой в период питания детей.

Вывод:

организация питания обучающихся соответствует требованиям СанПиН, мероприятия по профилактике распространения инфекционных заболеваний выполняются, качество готовых блюд на высоком уровне. Ассортимент блюд и выпечки из теста для самостоятельного питания школьников увеличился

Члены бракеражной комиссии:



Мокрецова С.А.

Сыпачева Е.А.

Протокол
административного контроля
работы пищеблока
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 91»

«02» мая 2023г

Комиссия в составе:

Юрков И.А. директор школы
Аликина Н.Н., отв.за бесплатное питание
Фишер Г.В.,отв.за организацию питания
Члены бракеражной комиссии:
Мокрецова С.А.
Сыпачева Е.А.

Цель контроля:

соблюдение требований СанПиН при организации питания учащихся, качество готовых блюд .

В ходе проверки за апрельт установлено:

В обеденном зале вывешивается меню своевременно. Меню утверждено директором школы, подписано директором ООО «Весна» Захаровой Н.Ю., зав.производством Мотыревой В.В., бухгалтером ООО «Весна». В меню указана калорийность блюд, содержание белков, жиров, углеводов, выход блюд. На стойке имеются контрольные блюда. Вес контрольных блюд соответствует весу указанному в меню. Произведен бракераж готовых блюд медработником, зав.производством и ответственным за питание. Что подтверждается записями в бракеражном журнале. В холодильнике находятся блюда за предыдущие 2 дня. Все блюда промаркированы.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест. Количество умывальников в соответствии с требованиями (6 штук), 2 сушилки для рук. На каждой раковине жидкое мыло, также жидкое мыло в настенных дозаторах. Питьевой режим - кипяченая вода . На отдельном столе 2 чайника с охлажденной кипяченой водой. Есть разнос с чистыми стаканами и разнос для использованной посуды. В обеденном зале работают бактерицидные лампы. Для детей, которые не питаются с классов организовано, предусмотрены разнообразные салаты, выпечка, горячие блюда.

Накрывают обед сотрудники столовой в одноразовых перчатках, шапочках, фартуках. Начинают накрывать за 10 минут до начала питания учащихся в столовой.

Все блюда соответствуют меню, как в завтрак, так и в обед. Блюда вкусные, приготовлены с любовью. Детьми практически все съедается. Меню разнообразное. Повара и работники столовой всегда приветливы, доброжелательны. Конфликтных ситуаций не наблюдалось. Потребность детей, которые питаются самостоятельно, удовлетворяются в полном объеме.

Классы в столовую заходят по очереди, классные руководители контролируют мытье рук. За каждым классом закреплены столы. Продолжительность перемен для питания 20 минут.

Питание осуществляется по предварительным заявкам. Классные руководители обеспечивают порядок в столовой в период питания детей.

Вывод:

организация питания обучающихся соответствует требованиям СанПиН, мероприятия по профилактике распространения инфекционных заболеваний выполняются, качество готовых блюд на высоком уровне. Ассортимент блюд и выпечки из теста для самостоятельного питания школьников увеличился

Члены бракеражной комиссии:



Мокрецова С.А.

Сыпачева Е.А.