

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

«10» октября 2023г

Комиссия в составе:

Юрков И.А., директор школы  
Аликина Н.Н., отв.за бесплатное питание  
Фишер Г.В., отв.за организацию питания  
Сыпачева Е.А., педагог школы

Цель контроля:

соблюдение требований СанПиН при организации питания учащихся,  
профилактика распространения инфекционных заболеваний.

В ходе проверки установлено:

В помещении столовой вывешено меню на 10 октября 2023г, меню подписано поставщиком питания ООО «Весна», зав.производством, бухгалтером, согласовано директором школы.

В меню указана калорийность блюд, выход блюд, номер рецептуры, содержание белков, жиров, углеводов. В меню на завтрак: огурец соленый, печень тертая, макаронные изделия отварные, чай с лимоном, хлеб пшеничный. На обед: салат из свеклы отварной, суп картофельный с бобовыми, гренки из пшеничного хлеба, плов из отварной птицы, компот из плодов и ягод сушеных, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Запрещенные продукты в меню отсутствуют, вес блюд соответствует утвержденному меню.

На раздаче контрольные блюда, вес контрольных блюд соответствуют меню.

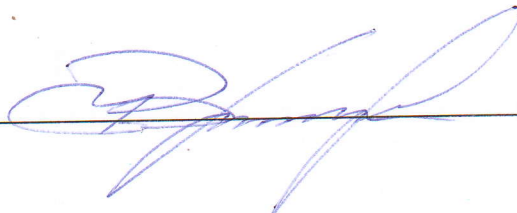
На пищеблоке нет буфета, запрещенных продуктов в продаже нет. Емкости с готовыми горячими блюдами находятся на мармите. Все блюда свежеприготовлены, разогретых блюд и блюд, оставшихся от предыдущего дня нет. Салаты подаются индивидуально в посуде для каждого ребенка. Столовые приборы в специальной подставке, хлеб в тарелках. Сотрудники столовой начинают накрывать на столы за 10 мин до начала питания.

В обеденном зале порядок, чисто, работают бактерицидные лампы, проветрено.

Вывод:

организация питания обучающихся соответствует требованиям СанПиН, мероприятия по профилактике распространения инфекционных заболеваний выполняются.

Секретарь \_\_\_\_\_



Г.В.Фишер