

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

«15» ноября 2022г

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 октябрь 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, завпроизводством 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.

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.

Члены бракеражной комиссии:

 Мокрецова С.А.  
Сыпачева Е.А.