

## Протокол №1

по итогам проверки организации горячего питания и контроля за правильностью закладки продуктов в МБОУ Борковская сош.

Дата проверки: 03.11.2022 г.

Время проверки: 10.00-10.20.

В целях проведения контроля за организацией питания в МБОУ Борковская сош комиссией в составе: председателя комиссии Калининой Н.В., зам.директора по ВР, членов комиссии Козиной Ж.В., зам.директора по УВР, Лукьяновой Ю.Н., медицинского работника, Парватовой Н.П., учителя начальных классов, Детярь Ю.А., члена родительского комитета школы была проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- контроль за организацией питания детей в школьной столовой и качества готовой продукции.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Общее количество учащихся в школе составляет на 03.11.2022г. -70 учащихся, для всех детей организовано одноразовое горячее питание, из которых 30 учащихся начальной школы, для которых питание в школьной столовой (горячие завтраки) осуществляются из расчета 57, 27 руб., для остальных учащихся горячее питание (завтраки) организовано из расчета 43,76 руб. на одного ученика. Дополнительное горячее питание за счет бюджетных муниципальных средств получают дети с ОВЗ, дети-инвалиды, дети из многодетных малообеспеченных семей. Таким питанием обеспечены 21 чел.

2. В ходе проверки выявлено:

- Меню утверждено директором и размещено на стенде в обеденном зале. Комиссия проверила соответствие меню:

Наименование блюда	Органолептические свойства		Весовое соответствие норм отпуска
	Вкусовые качества	Температура подачи блюда	
Фрукт свежий (яблоко)	соответствуют	соответствуют	100г, соответствуют
Поджаренная из свежих помидоров	соответствуют	соответствуют	20г, соответствуют
Филе куриное тушеное в томатном соусе	соответствуют	соответствуют	100г, соответствуют
Рис отварной	соответствуют	соответствуют	150г, соответствуют
Чай с сахаром	соответствуют	соответствуют	180г, соответствуют
Хлеб пшеничный	соответствуют	соответствуют	40г, соответствуют

--	--	--	--

- проверена закладка блюд. Закладка блюд соответствует требуемым нормам;
- продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
- в школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
- пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами;
- при раздаче готовых блюд детям работники пищеблока используют маски и перчатки.

Выводы и рекомендации по проверке:

питание в школьной столовой организовано в соответствии с нормами СанПин, претензий по качеству предоставленных блюд нет.

Председатель комиссии:  Калинина Н.В.

Члены комиссии:

 Козина Ж.В.(секретарь)

 Лукьянова Ю.Н.

 Парватова Н.П.

 Дегтярь Ю.А.