

Муниципальное казенное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №7
города Слободского Кировской области
(МКОУ СОШ №7 г. Слободского)

ПРОТОКОЛ

комиссии контроля за организацией горячего питания детей

17 февраля 2022 года

Время: 10.40 ч.

Присутствовали:

- Воробьева Т.А.
- Душкин В.А.
- _____

Комиссия определила:

№ п/п	Показатель	Фактическое значение показателя/ да, нет	Замечания/ Предложения/ Примечания
1.	Меню:		
1.1	Наличие в обеденном зале фактического ежедневного меню	+	
1.2.	Наличие на сайте школы примерного меню	+	
1.3.	Соответствие фактического меню примерному меню по составу и выходу блюд в день проверки	+	
2	Контроль безопасности готовой продукции		
2.1.	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	+	
2.2.	Бракераж проводится своевременно	+	
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся		
3.1.	Наличие мыла, дезсредства	+	
3.2.	Наличие сушилок, полотенец	+	
3.3.	Мытье рук обучающимися (наблюдение)	+	
3.4.	Проводится обработка столов после каждого приема пищи	+	
3.5	Применение рециркулятора в помещении столовой	+	
4.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (наличие мебели, столовой посуды, наличие салфеток, чистота)	В наличии мебель(столы, достаточное количество табуреток, скамеек). Имеются на	+

		столах салфетки. Достаточно посуды. В обеденном зале чисто.	
5.	Наличие у работников столовой: -специальной одежды; -масок; -перчаток	Работники столовой работают в специальной одежде (халаты, фартуки, колпаки), в масках, в перчатках.	+
6.	Оценка вкусовых качеств блюд и их температуры	Дегустация: блюда горячие. Вкусовые качества блюд хорошие.	+
7.	Сбор отходов питания		
7.1.	Выделена зона для сбора и хранения отходов	+	
7.2.	Оценка остатков в тарелках (количество)	Много остатков салата и све- ж., моркови. (24кг)	

Выводы:

Убрать из меню суп с розками

Подписи членов комиссии:

Ф. (Виктор А. А.)
Ворова (Ворова М. А.)