

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

« 30 » сентября 202 3 года

Время: 10 час. 50 мин.

Присутствовали:

- Ворожова Т.А.
- Колоскина Н.А.
- Рослова И.А.

Комиссия определила:

№ п/п	Показатель	Фактическое значение показателя/ да, нет	Замечания/ Предложения/ Примечания
1. Меню			
1.1	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	да	
1.2	Вывешено цикличное меню (на 10 дней)	да	
1.3	Наличие в обеденном зале фактического ежедневного меню	да	
1.4	Наличие на сайте школы примерного меню	да	
1.5	Соответствие фактического меню примерному меню по составу и выходу блюд в день проверки	да	
1.6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
1.7	Количество приемов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы	да	
2. Контроль безопасности готовой продукции			
2.1.	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	да	
2.2.	Бракераж проводится своевременно (от всех партий)	да	
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся			
3.1.	Наличие мыла, дезсредства	да	
3.2.	Наличие сушилок, полотенец	да	
3.3.	Мытье рук обучающимися (наблюдение)	да	
3.4.	Проводится обработка столов после каждого приема пищи	да	

3.5	Применение рециркулятора в помещении столовой	да	
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала			
4.1	Наличие мебели, столовой посуды, наличие салфеток, чистота)	В наличии мебель (столы, достаточное количество табуреток). Имеются на столах салфетки. Достаточно посуды. В обеденном зале чисто.	+
4.2	Наличие у работников столовой: -специальной одежды; -масок; -перчаток	Работники столовой работают в специальной одежде (халаты, фартуки, колпаки), в масках, в перчатках.	+
5. Оценка вкусовых качеств блюд и их температуры			
5.1	Оценка вкусовых качеств блюд и их температуры	Дегустация: блюда горячие. Вкусовые качества блюд хорошие.	+
6. Сбор отходов питания			
6.1.	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да	
6.2.	Оценка остатков в тарелках (количество)		

Выводы:

1. Суп с фрикадельками замесить супом с вермишелью.
2. Нет вопиющих.

Подписи членов комиссии:

Кашадкина Н.А.
Ворожоб В.А.
Тимова И.А.