

Протокол
проверки качества и организации питания учащихся
МАОУ СОШ № 5 от 12.10.2017 года

Проверка бракеражной комиссии и комиссии по контролю за организацией питания, его качеством в МАОУ СОШ № 5

Результаты проверки показали:

Поставка и организация питания

- Ведется журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, которые принимаются по накладным и сертификатам качества.
- Столовая получает сырье, из которого повара готовят завтраки и обеды. Поставка осуществляется ежедневно.
- Продукты поставляются каждый день в количестве, необходимом для приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и количеством учащихся. На следующий день блюда не остаются. Срок хранения продуктов указывается в накладной и на этикетках продуктов.
- Меню цикличное. Меню вывешено в столовой. Ведется журнал готовой продукции, в котором ежедневно после снятия пробы ставят свои отметки бракеражная комиссия.
- Завтрак. Столы накрыты. Питание организовано четко и быстро, учителя помогают детям. Осуществляется контроль мытья рук. Принять пищу успели все желающие.

Качество пищи.

- Накрывают на столы за 7 минут до звонка. К моменту завтрака блюда соответствовали температуре, при которой дети не могут обжечься.
- Еда, продегустированная членами комиссии по питанию, имела запах свежеприготовленной пищи, была горячей, имела аппетитный внешний вид, достаточное содержание соли, вкусовые качества еды всеми членами комиссии охарактеризованы как «вкусная».
- Размер порции достаточен для детей каждой возрастной группы школьников.

Меню столовой.

Завтрак (5-11 классы)

1. Салат из свежей капусты и моркови 60
2. Картофель в молоке 180
3. Кура отварная 100
4. Компот из сухофруктов 200
5. Хлеб 40/25

Произведен весовой контроль: 6 порций курицы, что соответствует 600 гр. Выход готовой продукции соответствует меню. Отмечено, что в меню предусмотрена закуска из свежих овощей.

Санитарно-гигиенический режим в столовой.

На пищеблоке имеется бактерицидный облучатель. Время кварцевания 11.55-12.35.

Помещения кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.

Санитарное состояние помещений пищеблока и столовой удовлетворительное.

Рекомендации: произвести демонтаж жарочного шкафа, который не используется на протяжении нескольких лет

Ремизова Н.Е.
Буркова Ю.В.
Маренина Н.В.
Каблукова В.Н.
Торопцева Н.И.
Найданова С.Н.
Коноплева И.В.

