АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Департамент образования
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа №64»
Протокол №10
проверки организации горячего питания школьной столовой обучающихся комиссией родительского контроля

Дата 24.01.2023 г., место проведения проверки: корпус 2 (ул. Московское шоссе, д. 161)
Время: 10ч. 15 мин.
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.
Комиссия в составе: Меркулова Н. А. – директор МБОУ «Школа № 64»;
Лямина Л. А. – куратор взаимодействия с МБУ «Дирекция по организации питания» в 2022-2023
Маврина А. Ю. – председатель родительского комитета школы
Климкова Т. Ю. – родитель 6а, 1б класса
Макарова М. В. – родитель 10а класса
Провели проверку по следующим вопросам:

1. Качество питания
2. Наличие санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, наличие средств индивидуальной защиты.
3. Соответствие блюд утвержденному меню.
4. Наличие информации по организации питания на информационном стенде.
5. Санитарное техническое состояние обеденного зала, состояние мебели, посуды.

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется графику, вывешенному на стенд. Перед приёмом пищи все учащиеся моют руки перед входом в столовую, где установлены умывальники, есть бумажные полотенца для рук. Вход в столовую оборудован столом, где имеется жидкость для дезинфекции рук. Накрытие производится только на чистые столы. После приема пищи грязная посуда моется работниками.
2. Все сотрудники пищеблока в специализированной одежде, защитных масках, головных уборах. Уборка проводится после каждого приема пищи специальными средствами.
3. Фактическое меню соответствует примерному 4-х недельному цикличному меню (масло сливочное, сыр порционно, каша молочная

рисовая жидкая с маслом, какао с молоком, фрукты свежие, батон витаминный с микронутриетами). Проведено контрольное взвешивание и дегустация готовых блюд членами комиссии. Выход готовых блюд соответствует норме и возрастной категории детей, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

4. На информационных стендах размещена информация по организации питания в школе, приказ о комиссии, 4-х недельное цикличное меню, фактическое ежедневное меню, график приема пищи.
5. Санитарное техническое состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам, посуда без сколов

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Санитарно-гигиенический режим в школе выполняется в полном объёме.
Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной

Члены комиссии:

_____/Меркулова Н. А./
_____/Лямина Л. А./
_____/Маврина А. Ю./
_____/Климкова Т. Ю./
_____/Макарова М. В./