

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера ордена Славы Петра Васильевича Кравцовас. Старопохвистнево муниципального района Похвистневский Самарской области

ПРОТОКОЛ № 30

по итогам проверки организации и качества питания в ГБОУ СОШ
им.П.В.Кравцова

4.09.25 с.Старопохвистнево

На основании приказа № 55/9-од от 31.08.2020 г. нами, членами комиссии по контролю за организацией и качеством школьного питания, в составе:

1. Берлюхина Анастасия Анатольевна
2. Бибукова Светлана Владимировна
3. Вдовина Юлия Николаевна

проведена проверка организации и качества питания для обучающихся в ГБОУ СОШ им.П.В.Кравцовас.Старопохвистнево на предмет соблюдения действующего законодательства при оказании услуг питания.

Во время проверки члены комиссии ознакомились с

1. меню, согласованным с ООО «ККДП «Здоров и сыт» и Управлением Роспотребнадзора по Самарской области в Сергиевском районе;
2. ежедневным меню, технологическими картами;
3. условиями организации питания для обучающихся.

В ходе проверки установлено, что

1. рацион питания, а также фактический рацион питания на текущую дату соответствуют утверждённому меню;
2. документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, имеются в наличии и соответствуют нормам;
3. журнал учёта питающихся учеников ведётся систематически;
4. журнал бракеража готовой продукции заполняется в срок;

5. журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов заполняется в срок;
6. журнал учёта температурного режима холодильного оборудования ведётся надлежащим образом;
7. журнал проведения витаминизации третьих блюд заполняется своевременно;
8. документы на право получения льготного питания имеются в полном объёме;
9. график приёма пищи имеется;
10. книга жалоб и предложений имеется;
11. меню на текущий день имеется;
12. все продукты соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, указана дата выработки, сроки и условия хранения продукции;
13. проверка имеющихся на складе продуктов нарушений не выявила;
14. наличие пробы от каждой порции приготовленных блюд имеется;
15. аптечка на пищеблоке имеется;
16. место для приёма использованной посуды имеется;
17. у всех сотрудников столовой медицинские книжки имеются.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ КОМИССИИ:

1. Условия Договора по организации горячего питания соблюдаются в полном объёме;
2. Вся необходимая документация имеется и заполняется своевременно;
3. В обеденном зале чисто, уютно;
4. Помещение столовой обрабатывается дезинфицирующими средствами;
5. Сотрудники столовой соблюдают правила личной гигиены, работают в масках и перчатках;

Члены комиссии





