

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

ПРОТОКОЛ № __

по итогам проверки организации и качества питания в

ГБОУ СОШ им. П. В. Кравцова с. Старопохвистнево

от « 23 » сентября 2026 года

3 сентября 2026 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Читовой Нина Рариповна

Акопян Марина Гурзеновна

был составлен акт проверки по результатам мониторинга.

Время проверки: 10.30 - 10.40

В ходе проверки выявлено:

1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему,

2) Для ознакомления родителей и детей имеется цикличное меню и ежедневное меню.

3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.

4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.

5) регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.

6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фатов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.

- 7) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
- 8) Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья».
- 9) В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.
- 10) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
- 11) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
- 12) Температура пищи: неостывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

1. Меню разнообразное, витаминизированное.
2. Организация питания удовлетворительная.
3. Организация работы пищеблока удовлетворительная.
4. Качество блюд соответствуют нормам

Предложения комиссии:

Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

С протоколом ознакомлены:

Повар Рузанова М.А.

Члены комиссии









