

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики
«Школа № 79 для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Протокол проверки организации
горячего питания обучающихся ГКОУ УР «Школа 79»

№2

Председатель комиссии – Петрова С.И.– заместитель директора по ВР;

Члены комиссии:

- 1). Ганиева Л.В., учитель
- 2). Волкова Н.Н.- родитель обучающегося 9Т класса
- 3). Газизова Л.А.- родитель обучающегося 4а класса.

В ходе проверки присутствовали Яшина Г.Б. – заведующая производством.

Дата проверки: 18.01.2023г

Время проверки: 13.55-14.20ч

В ходе проверки выявлено:

- 1). Школьной столовой было предложено:

	Наименование блюда	Фактический вес
закуска	«Бабушкин салатик»	100
1 блюдо	Борщ на окорочках со сметаной	250/12, 5
2 блюдо	Рис припущенный	180
гарнир	Гуляш из свинины	60 / 60
хлеб бел.	Батон школьный	87
	Чай с лимоном.	200/ 7

- 2). Была проведена дегустация блюд на определение вкусовых качеств, температуры готовых блюд.

При дегустации было отмечено:

- вкусовые качества: при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- температура готовых блюд: фактов выдачи детям остывшей пищи не выявлено.
- порции соответствуют/ не соответствуют возрастной потребности детей

- 3). Санитарное состояние столовой. Качественно проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.

- 4). Организация приема пищи обучающимися. Организация приема пищи осуществляется в соответствии с графиком питания. График питания вывешен перед входом в столовую.

В обеденном зале имеется утвержденное меню, которое соответствует циклическому меню.

Организация обслуживания обучающихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Перед обеденным залом расположено 5 умывальников. Имеется мыло и два электрополотенца, часть классов используют одноразовые полотенца.

Каждый класс сопровождается классным руководителем или воспитателем ГПД. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не имеется. Пища принимается обучающимися только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится за ее пределы, за каждым классом закреплен свой стол. Использованная посуда убирается обучающимися на специальный стол для использованной посуды.

Питьевой режим организован для обучающихся в школьной столовой при помощи Пурифайер-водного диспансера (кулера проточного) Fonteco W11-TW. Кухонные работники обеспечивают достаточное количество чистых стаканчиков, подносы промаркированы для чистой и использованной посуды.

Председатель комиссии – Петрова С.И. – заместитель директора по ВР Петрова С.И.
Яшина Г.Б. – заведующая производством Яшина Г.Б.

Члены комиссии:

- 1). Ганиева Л.В., учитель Ганиева Л.В.
- 2). Волкова Н.Н. - родитель обучающегося 9Т класса Волкова Н.Н.
- 4). Газизова Л.А. - родитель обучающегося 4а класса Газизова Л.А.

№ п/п	Наименование блюда	Вес
1	Буды на опороках со сметаной	250 г
2	Рис отваренный	180 г
3	Курица отваренная	60 г
4	Хлеб белый	8 г
5	Чай с лимоном	300 г