

## ПРОТОКОЛ

проверки организации горячего питания школьников  
в ГБОУ СОШ №1 города Похвистнево

от «01» марта 2022 г.

Комиссия в составе членов родительского комитета:

Ситовой И.Н., родителя обучающегося 11б класса

Даниловой И.Н., родителя обучающихся 4в, 10 классов

Тайбатовой А.Н., родителя обучающегося 2а класса

составила настоящий протокол о том, что «01» марта 2022 года была проведена проверка организации горячего питания школьников в ГБОУ СОШ №1 города Похвистнево

Время проверки:

Начало: 09 ч. 30 мин.

Окончание: 09 ч. 50 мин.

В ходе проверки выявлено:

1) Питание школьников осуществляется ОАО «Общепит» в соответствии с 10-дневным циклическим меню, которое размещено на сайте ОО в разделе «Горячее питание», так же, как и меню на 01 марта 2022 г. с калориями и выходом готового блюда.

2) Организация питания:

- столы накрывают во время уроков до начала перемены;
- рассадка за столами осуществляется по 8 человек, рядами по классам;
- дети в столовую входят в сопровождении классных руководителей;
- перед входом в столовую установлены раковины, подключенные к горячей и холодной воде, есть электрические сушилки для рук.

3) Организация работы пищеблока:

- хранение продуктов осуществляется в соответствии с требованиями;
- требования Роспотребнадзора к наличию у сотрудников пищеблока масок, перчаток, головных уборов соблюдаются;
- обработка посуды, уборка столов производится с применением дезинфицирующих средств;
- влажная уборка столовой производится два раза в день, для обеззараживания воздуха используется рециркулятор. Уборка помещений в ходе контроля не проводилась.

4) Контроль качества приготовленных блюд

- взвешено 3 порции, вес порций соответствует нормам выхода блюд в соответствии с меню;
- вкус присущий приготовленным в соответствии с меню изделиям: каша вязкая молочная из риса и пшена, чай с сахаром, батон, масло порциями, апельсин;
- температура блюд взятых со столов, накрытых первыми, теплая.



Выводы комиссии:

- 1) Претензий к меню на 01 марта 2022 г. нет. Дети во время завтрака ели хорошо, подкладывали в нее дополнительно масло, но некоторые обучающиеся кашу даже не пробовали, но ели масло с батоном и запивали чаем.
- 2) Вопросов по организации питания и работы пищеблока в целом не возникло.
- 3) На пробу были взяты 3 порции. Каша имеет аппетитный вид, запах и вкус, чай вкусный, сладкий. К температуре блюд претензий нет.

Предложения комиссии:

- 1) Максимально учитывать пищевые потребности и предпочтения обучающихся с учетом требования Роспотребнадзора к организации школьного питания.
- 2) Классным руководителям совместно с родителями продолжить работу по формированию культуры правильного и здорового питания.
- 3) Регулярно проводить проверки организации горячего питания школьников.

С протоколом ознакомлен(а):

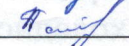
Повар ОАО «Общепит»

Лисаконова М.П. / 

Члены комиссии:

Ситова И.Н. / 

Данилова И.Н. / 

Тайбатрова А.Н. / 



## ПРОТОКОЛ

проверки организации горячего питания школьников  
в ГБОУ СОШ №1 города Похвистнево

от «26» января 2022 г.

Комиссия в составе членов родительского комитета:

Ситовой И.Н., родителя обучающегося 11б класса

Байбековой Г.Р., родителя обучающихся 6б, 8б классов

Нестеровой О.В., родителя обучающейся 7а класса

составила настоящий протокол о том, что «26» января 2022 года была проведена проверка организации горячего питания школьников в ГБОУ СОШ №1 города Похвистнево

Время проверки:

Начало: 11 ч. 15 мин.

Окончание: 11 ч. 40 мин.

В ходе проверки выявлено:

1) Питание школьников осуществляется ОАО «Общепит» в соответствии с 10-дневным циклическим меню, которое размещено на сайте ОО в разделе «Горячее питание», так же, как и меню на 26 января 2022 г. с калориями и выходом готового блюда.

2) Организация питания:

- столы начинают накрывать за 25 минут до окончания урока, сначала выставляются ложки, хлеб, напитки, а за 15 минут начинают накрывать горячее;
- рассадка за столами осуществляется по 8 человек, рядами по классам;
- дети в столовую входят в сопровождении классных руководителей;
- перед входом в столовую установлены раковины, подключенные к горячей и холодной воде, есть электрические сушилки для рук;
- продолжительность перемены достаточна для приема пищи.

3) Организация работы пищеблока:

- хранение продуктов осуществляется в соответствии с требованиями;
- требования Роспотребнадзора к наличию у сотрудников пищеблока масок, перчаток, головных уборов соблюдаются;
- обработка посуды, уборка столов производится с применением дезинфицирующих средств;
- влажная уборка столовой производится два раза в день, для обеззараживания воздуха используется рециркулятор. Уборка помещений в ходе контроля не проводилась.

4) Контроль качества приготовленных блюд

- вес при визуальном осмотре соответствует нормам выхода блюд в соответствии с меню;



- вкус присущий приготовленным в соответствии с меню изделиям: жаркое по-домашнему с курицей, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, винегрет овощной;
- температура блюд взятых со столов, накрытых первыми, теплая.

Выводы комиссии:

- 1) Претензий к меню на 26 января 2022 г. нет. Старшеклассники во время завтрака ели хорошо, количество пищевых отходов очень маленькое, менее 5%.
- 2) Вопросов по организации питания и работы пищеблока в целом не возникло.
- 3) На пробу была взята 1 порция. винегрет свежий, жаркое вкусное, компот ароматный, сладкий. К температуре блюд претензий нет.

Предложения комиссии:

- 1) Максимально учитывать пищевые потребности и предпочтения обучающихся с учетом требования Роспотребнадзора к организации школьного питания.
- 2) Классным руководителям совместно с родителями продолжить работу по формированию культуры правильного и здорового питания.
- 3) Постоянно проводить проверки организации горячего питания школьников.

С протоколом ознакомлен(а):  
Повар ОАО «Общепит»

Дмитриева И.С. / 

Члены комиссии:

Ситова И.Н. / 

Нестерова О.В. / 

Байбекова Г.Р. / 