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

от «18» сентября 2025 г.

Комиссия в составе:
Шелкаевой Т.И., родителя обучающихся 3а и 4а классов
Жуковой Е.В., родителя обучающейся 11 класса
составила настоящий протокол о том, что «18» сентября 2025 года была проведена проверка организации горячего питания школьников в ГБОУ СОШ №1 города Похвистнево

Время проверки:

Начало: 11 ч. 10 мин.
Окончание: 11 ч. 50 мин.

В ходе проверки выявлено:

1) Питание школьников осуществляется ОАО «Общепит» в соответствии с 10-дневным цикличным меню, которое размещено на сайте ОО в разделе «Горячее питание», так же, как и меню на 18 сентября 2025 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
- вес при визуальном осмотре соответствует нормам выхода блюд в соответствии с меню;
- вкус присущий приготовленным в соответствии с меню изделиям:
Салат из белокочанной капусты, рис отварной, нагетсы куриные, компот из смеси сухофруктов;
- температура блюд, взятых со столов, накрытых первыми, теплая.

Выводы комиссии:

1) Претензий к меню на 18 сентября 2025 г. нет. Дети во время завтрака ели хорошо, но не все приучены есть салаты.  Объем пищевых отходов составил не более 15-20%.

2) Вопросов по организации питания и работы пищеблока в целом не возникло.

3) На пробу была взята 1 порция. Салат, рис и нагетсы имеют аппетитный вид, запах и вкус, кампот вкусный, сладкий. К температуре блюд претензий нет.

Предложения комиссии:

1) Максимально учитывать пищевые потребности и предпочтения обучающихся с учетом требование 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 проколом ознакомлен(а):
Повар ОАО «Общепит» Дмитриева И.С./ _____

Члены комиссии:

Шелкаева Т.И. / _____
Жукова Е.В. / _____