**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**"Кировская школа-гимназия №2" Кировского района Республики Крым**

**Протокол № 3**

проверки организации горячего питания обучающихся в школьной столовой

**Время проверки: 05.11.2024г в 12-00 час.**

**Цель проверки:**

1.Соответствие блюд утвержденному меню.

2. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

3. Санитарное состояние обеденного зала.

4.Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

**Члены контроля:**

1.Шекерханова А.Э. – ответственный за организацию питания в школе

2.Ибадлаева Л.Ю. представитель родительской общественности 5-Б класс,

3.Альвапова З.А. представитель родительской общественности 5-Б класс,

составили настоящий протокол в том, что 9 сентября 2024 года была проведена проверка организации качества питания в столовой МБОУ «Кировская школа-гимназия №2».

**В ходе проверки установлено:**

**1.Блюда на 04.10.2024** соответствуют утвержденному меню:

Обед: Рассольник (200);

- картофельное пюре (180);

- котлета рыбная(100);

- хлеб пшеничный (25);

- хлеб ржаной (25);

- чай с лимоном (200);

Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, обработка продуктов соответствует предъявленным требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

**2.Организация питания:** В обеденном зале осуществляется дежурство учителя который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, бумажные полотенца для рук.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

**3. Сотрудники столовой** соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, (одежда, перчатки, чепцы, чистые, опрятные).

**4. Санитарное состояние** обеденного зала соответствует норме. Учащиеся перед обедом моют руки с мылом в классах, обрабатывают дезинфицирующим средством в зале, перед обедом. Со слов классных руководителей, не все учащиеся осознают важность данной процедуры, приходится тщательно контролировать, обработку рук.

**5. При дегустации** пробных партий обеда выявлены следующие вкусовые качества:

- рассольник – огурцы и овощи нарезаны брусочками слегка острый с ароматом огурцов, крупа хорошо разварена, овощи мягкие цвет жира на поверхности –оранжевый;

-картофельное пюре – Протертая картофельная масса, полита сливочным маслом, густая, пышная, однородная вкус нежный с выраженным вкусом молока и масла;

- котлета рыбная - на поверхности золотистая корочка, без подгорелых мест, однородная масса, запах и вкус соответствует рыбе;

-чай с лимоном – светло - коричневый цвет, умеренно сладкий с легкой кислинкой, кусочки лимона;

-хлеб ржаной, пшеничный – пропеченный мягкий.

Вкусовые качества отличные.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Провести с учащимися беседу об обработке рук перед приёмом пищи.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Повар Исмаилова Д.М.

Члены комиссии:

Шекерханова А.Э

Ибадлаева Л.Ю.

Альвапова З.А.