



## АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

### Департамент образования

#### муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Школа № 70 с углубленным изучением отдельных предметов»

#### Протокол №9

проверки организации горячего питания школьной столовой обучающихся  
комиссией родительского контроля

Дата 12.02.2024

Время: 13.00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

Балясникова Ю.О. – ответственный по питанию

Мешкова Любовь Эдуардовна – врач школы

Беспалова Е.М. – председатель родительского комитета школы

Мирончикова Е.Е. – родитель 10 б класса

Сюкова А.О. – родитель 3в класса

Провели проверку по следующим вопросам:

5. Наличие санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, наличие средств индивидуальной защиты.
6. Соответствие блюд утвержденному меню.
7. Наличие информации по организации питания на информационном стенде.
8. Санитарное техническое состояние обеденного зала, состояние мебели, посуды.

В результате проверки установлено:

6. Все сотрудники пищеблока в специализированной одежде, защитных масках, головных уборах. Уборка проводится после каждого приема пищи специальными средствами.
7. Питание осуществляется графику, вывешенному на стенд. Перед приёмом пищи все учащиеся моют руки перед входом в столовую, где установлены умывальники с горячей и холодной водой, так же установлены аппараты для сушки рук. Вход в столовую оборудован

- столом, где имеется жидкость для дезинфекции рук. Накрытие производится только на чистые столы. После приема пищи грязная посуда моется работниками.
8. Фактическое меню соответствует примерно 4-х недельному цикличному меню (Бульон с куриным филе, гречками, зеленью жаркое по-домашнему, капуста квашеная с маслом растительным, сахаром, напиток из плодов шиповника, хлеб полезный с микронутриентами, батон витаминный с микронутриентами). Проведено контрольное взвешивание и дегустация готовых блюд членами комиссии. Выход готовых блюд соответствует норме и возрастной категории детей, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
  9. На информационных стендах размещена информация по организации питания в школе, приказ о бракеражной комиссии, 4-х недельное цикличное меню, фактическое ежедневное меню, график приема пищи.
  10. Санитарное техническое состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам, посуда без сколов

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Санитарно-гигиенический режим в школе выполняется в полном объеме.

Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной

С протоколом ознакомлены:

Валеев И. А.   
Мешкова Л. Г.   
Беспанова Е. М.   
Мирсаянова Е. С.   
Сюкбаев А. О. 