

**Проверки качества приготовления пищи и организации питания
в школьной столовой МОБУ ООШ ЛГО с.Курское
от 15 октября 2023**

Комиссия в составе :

- Целищевой Г.В.
- Ворониной Н.М.
- Нижеборец Н.А
- Серовой А.Э

Произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой вне графика.

В ходе проверки выявлено :

1. В школьной столовой на 15.10.2023 было предложено меню для учащихся 5-9 классов питающихся бесплатно : картофельное пюре-150 гр, фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом -80гр, салат из свеклы отварной -100гр, чай сладкий -180мл, хлеб -38 гр, конфета шоколад -20гр
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 3.Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в холодильнике. Готовая продукция хранится в посуде, закрытой крышками. Продукты приобретаются у поставщиков нас 2 недели.
4. Технология блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям СанПин. Температурный режим в холодильниках поддерживается, ведется спец.журнал температурного режима холодильного оборудования.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя и учащиеся. дежурный учитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы и отмечают присутствующих учащихся 5-9 классов, которые питаются бесплатно Пищевых отходов минимальное количество.

6.Нарушений не выявлено

7.Эстетичность столовой: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Тарелки и кружки чистые, без сколов. На столах бумажные салфетки.

Рекомендации:

Председатель комиссии _____ Г.В.Целищева
Члены комиссии _____ Н.М.Воронина
_____ Н.А.Нижеборец
_____ А.Э.Серова