

Протокол № 13  
по осуществлению контроля за организацией горячего питания детей

25.01.2024 года

Время проверки: 10.15 часов.

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

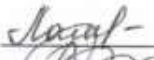


Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся Ламбина А.С., Власова С.А., Ренжина С.Н. составили настоящий протокол в том, что 25 января 2024 года родительским контролем была проведена проверка по осуществлению контроля за организацией горячего питания в школьной столовой.


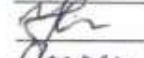
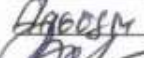

В ходе проверки установлено:

1. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
2. Температура и влажность соответствуют требованию нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов.
3. Сроки годности соответствуют изготовителям на этикетке.
4. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
5. Готовые блюда отпускаются непосредственно после готовки и после взятия суточной пробы.
6. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
7. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Признать работу школы по организации горячего питания детей удовлетворительной.

Протокол подписали:  А.С. Ламбина  
 С.А. Власова  
 С.Н. Ренжина

С протоколом ознакомлены:  О.Н. Пинегина  
 Н.В. Крюкова  
 Н.А. Альбурина  
 Н.П. Вахрина