

Протокол
административного контроля
работы пищеблока

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 91»

«09» ноября 2021г

Комиссия в составе:

Юрков И.А., директор школы
Аликина Н.Н., отв.за бесплатное питание
Фишер Г.В., отв.за организацию питания
Пашаева Е.А., педагог школы

Цель контроля:

соблюдение требований СанПиН при организации питания учащихся,
профилактика распространения инфекционных заболеваний.

В ходе проверки установлено:

В помещении столовой вывешено меню на 09 ноября 2021г, меню подписано поставщиком питания ООО «Весна», зав.производством, бухгалтером, согласовано директором школы.

В меню указана калорийность блюд, выход блюд, номер рецептуры, содержание белков, жиров, углеводов. В меню на завтрак: салат картофельный с кукурузой и морковью, колбаса, макароны, чай, хлеб. На обед: салат из свеклы с чесноком, щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, плов из отварной говядины, напиток из шиповника, хлеб.

Запрещенные продукты в меню отсутствуют, вес блюд соответствует утвержденному меню.

На раздаче контрольные блюда, вес контрольных блюд соответствуют меню.

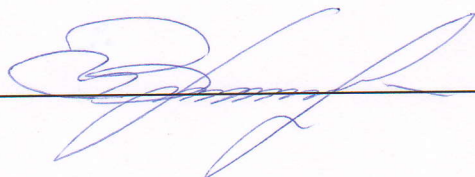
На пищеблоке нет буфета, запрещенных продуктов в продаже нет. Емкости с готовыми горячими блюдами находятся на мармите. Все блюда свежеприготовлены, разогретых блюд и блюд, оставшихся от предыдущего дня нет. Салаты подаются индивидуально в посуде для каждого ребенка. Столовые приборы в специальной подставке, хлеб в тарелках. Сотрудники столовой начинают накрывать на столы за 10 мин до начала питания.

В обеденном зале порядок, чисто, работают бактерицидные лампы, проветрено.

Вывод:

организация питания обучающихся соответствует требованиям СанПиН, мероприятия по профилактике распространения инфекционных заболеваний выполняются.

Секретарь _____



Г.В.Фишер