

ПРОТОКОЛ

проверки организации горячего питания дошкольников
в СП «Детский сад Умка» ГБОУ СОШ №1 города Похвистнево

от «23» августа 2024г.

Комиссия в составе членов родительского комитета:

Рашкиной О.Ю., родительницы разновозрастной №1 дошкольной группы;
Ведяевой А.В., родительницы разновозрастной №1 дошкольной группы;
Едавкиной С.Г., родительницы разновозрастной №2 дошкольной группы

составила настоящий протокол о том, что «23» августа 2024г. была проведена проверка организации горячего питания в СП «Детский сад Умка» ГБОУ СОШ №1 города Похвистнево

Время проверки:

Начало: 12ч. 10мин.

Окончание: 12ч.50мин.

В ходе проверки выявлено:

1) Питание дошкольников осуществляют ИП «Зинковский А.Н.» и ИП «Гадыева Г.Н» в соответствии с 10-дневным цикличным меню, утвержденное ст.воспитателем. Копия меню на «23» августа 2024г. к протоколу прилагается.

2) Организация питания:

- столы начинают накрывать за 20 минут до начала приема пищи, сначала выставляются ложки, хлеб, напитки, а за 15 минут начинают накрывать горячее;
- рассадка за столами осуществляется по 4 человека;
- дети рассаживаются в сопровождении воспитателя и помощника воспитателя;
- перед приемом пищи дети моют руки в умывальной комнате, где установлены раковины, подключенные к горячей и холодной воде. У каждого воспитанника имеется полотенце для рук.

3) Организация работы пищеблока:

- хранение продуктов осуществляется в соответствии с требованиями;
- требования Роспотребнадзора к наличию у сотрудников пищеблока масок, перчаток, головных уборов соблюдаются;
- обработка посуды, уборка столов производится с применением дезинфицирующих средств;
- влажная уборка столовой производится три раз в день, для обеззараживания воздуха используется рециркулятор.

4) Контроль качества приготовленных блюд

- вес при визуальном осмотре соответствует нормам выхода блюд в соответствии с меню;
- вкус присущий приготовленным в соответствии с меню изделиям:
 - ✓ суп-уха из рыбных консервов;
 - ✓ плов из говядины;
 - ✓ хлеб;
 - ✓ чай с сахаром.
- температура первых блюд взятых со столов, теплая.

Выводы комиссии:

- 1) Претензий к меню на «23» августа 2024г. - нет. Дети во время приема пищи ели хорошо.
- 2) Вопросов по организации питания в целом не возникло.
- 3) Вопросов по организации работы пищеблока нет.
- 4) На пробу было взята 1 порция. Приготовленные блюда соответствуют вкусовым качествам. Чай вкусный, сладкий. Температура блюд претензий не вызывает.

Предложения комиссии:

- 1) Максимально учитывать пищевые потребности и предпочтения обучающихся с учетом требования Роспотребнадзора к организации дошкольного питания.

- 2) Продолжить контроль со стороны воспитателя за мытьем рук.
- 3) Сохранить действующий график питания детей.
- 4) Постоянно проводить проверки организации горячего питания дошкольников.

С протоколом ознакомлен(а):

Повар

Архипова — Л.П.Архипова

Члены комиссии:

Рашкина — О.Ю.Рашкина
Ведяева — А.В.Ведяева
Едавкина — С.Г.Едавкина