

Протокол

проверки организации горячего питания

в ГБОУ СОШ им. А.М. Шулайкина с. Старый Аманак

от «15» сентября 2015 г.

Комиссия в составе: Востникова О.С. Тютникова В.А.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Востникова О.С. - 1 класс

Тютникова В.А. - 1 класс

Коробеева

Составили настоящий протокол о том, что «15» сентября 2015 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:50

В ходе проверки выявлено:

1) О меню (прописать с калориями и выходом готового блюда

1/ Кошачья молочная каша с маслом 9,200

2/ Чай с сахаром 0,200

3/ Хлеб пшеничный 0,35

4/ Яблоко вареное 0,060

2) Организация питания за сколько минут до звонка начинают накрывать столы, как осуществляется рассадка за столами, как входят дети в столовую, как обрабатываются руки и т.д.) за 15 минут до звонка

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов Температурный режим
соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: имеются

Перчатки: имеются

Головные уборы: есть
Обработка посуды процесс средство для обработки
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проводится
Сколько раз в день 3 раза

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля проводится

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует норме

Вкус: соответствует (все вкусно)

Температура блюда(горячее или остывшее) теплее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

- 1) соответствует
- 2) соответствует
- 3) соблюдается
- 4) все соответствует

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. [подпись] (подпись)

Члены комиссии:

Василькова О.С. ФИО [подпись] (подпись)

Королева С.К. ФИО [подпись] (подпись)

Григорьева В.А. ФИО [подпись] (подпись)