

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 146**

ПРОТОКОЛ № 4

заседания общественно-административной комиссии

«16» декабря 2022 г.

Присутствовали:

Дурнов Д.А., директор МАОУ СОШ № 146;

заместители директора: Акишева А.С., Мащенко М.А.

медицинский работник: Королькова Л.М.

представитель родительской общественности: Предтеченская Н.А.

ответственный за организацию питания: Шадрина Е.А.

Мы, нижеподписавшиеся, 16.12.2022 г. в составе комиссии по контролю за организацией питания провели проверку работы школьной столовой по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние, санитарное состояние обеденного зала, периодичность и качество уборки;
- Состояние посуды
- Рацион питания обучающихся (наличие примерного 2-недельного меню с указанием калорийности продуктов и нормами выходов блюд; меню на каждый день; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд; не рекомендованных для детского питания;
- Бракераж готовой продукции;
- Проверка веса порций готовых блюд;
- Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

В ходе проверки выявлено:

- Обеденный зал оборудован мебелью (столами и стульями) в достаточном количестве, мебель в удовлетворительном состоянии. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Уборка проводится регулярно, качество уборки удовлетворительное.

- Посуда и стаканы чистые, без сколов и подтеков.
- Имеется примерное 2-недельное меню, с указанием калорийности и нормами выходов блюд; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, рыбу, молочные продукты, творог, яйца, сыр, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты.
- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия тефтели русские, рагу из овощей с зеленым горошком, чай с лимоном, хлеб пшеничный с отрубями, хлеб ржаной – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Тефтели русские - 100 г, норма – 100 г., рагу из овощей/зеленый горошек, 180/20 г., норма – 200 г. Чай с лимоном -200/3 г, хлеб пшеничный с отрубями, хлеб ржаной -59 что соответствует норме.
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется 5 наименований различной выпечки, в том числе с полезными наполнителями, что пользуется спросом у обучающихся и педагогов.
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, колпаки, фартуки, маски, одноразовые перчатки.

Директор МАОУ СОШ № 146

Заместитель директора по УВР

Заместитель директора по ВР

Медицинский работник

Представитель родительской общественности

Ответственный за организацию питания

С актом проверки ознакомлена заведующая производством

Д.А. Дурнов

М.А. Машенко

А.С. Акишева

Л.М. Королькова

Н.А. Предтеченская

Е.А. Шадрина

Г.Ф. Игнатьева