

**Дата:** 22.11.2024г.

**Цель проверки:** проверить качество приготовления школьных завтраков, организацию работы столовой.

**Члены бракеражной комиссии:**

Осадчук Н.Б. - школьный фельдшер

Сорокина И.И. – социальный педагог

Чернышова А.К. – заместитель директора по ВР

Насибуллина К.В.. - повар – бригадир

**Формы проведения проверки:**

1. Визуальный осмотр обеденного зала;
2. Работа с документацией, регламентирующей деятельность школьной столовой.
3. Проба блюд.

**В ходе проверки установлено:**

1. Обучающимся школы 22 ноября был предложен завтрак в соответствии примерного меню для школьников 7-11 лет:

Наименование блюда	Масса порции	Энергетическая ценность
«Ёжики» с овощами	90	168
Макаронные изделия	160	235,20
Чай с сахаром	200	60
Хлеб пшеничный	50	117,50

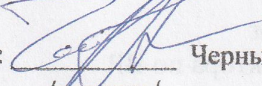
2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При взвешивании 5 порций, полученная масса равнялась 1063 г, что не соответствует норме (выход готового блюда – 250г). Установлено, что работниками столовой не соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
3. При дегустации комиссия отметила, что качество готового блюда «Ёжики» с овощами не соответствует установленным требованиям технологии приготовления: по виду, цвету, запаху, вкусовым характеристикам. Производство готовых блюд осуществляется не в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
4. Организация питания соблюдается. У входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 14 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает (152), все дети едят сидя.
5. Персонал обеспечен специальной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, перчатки).
6. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
7. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

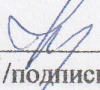


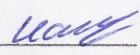
**Выводы и предложения:**


- запретить выдачу обучающимся блюда «Ёжики» с овощами;
- сообщить руководству ООО «КШП Подросток» о сложившейся ситуации, потребовать замену блюда не соответствующего нормам СанПиН

**Члены бракеражной комиссии:**

Заместитель директора  
по УВ работе МОАУ «СОШ № 11»:  Чернышова А.К.  
/подпись/

Социальный педагог  
МОАУ «СОШ № 11»:  Сорокина И.И.  
/подпись/

Повар-бригадир  
ООО «КШП «Подросток»:  Насибуллина К.В.  
/подпись/

Фельдшер  
МОАУ «СОШ № 11»:  Осадчук Н.Б.  
/подпись/

№ п/п	Наименование блюда	Кол-во	Единица измерения
1	«Ёжики» с овощами	90	шт.
2	Макаронные изделия	100	г
3	Рис с курицей	200	г
4	Хлеб белый	20	шт.