

**ПРОТОКОЛ**  
проверки школьной столовой МБОУ лицея № 82 им.А.Н.Знаменского

от «28» января 2026г.

Комиссия в составе:

1. Калмыкова Ирина Васильевна
2. Ефишова Валерия Кирилловна
3. Торхова Анастасия Алексеевна

в присутствии заместителя директора по безопасности Чумаковой Аллы Борисовны, повара Татевосян Лауры Георгиевны с участием медицинского работника Алехиной Виктории Владимировны.

Цель проверки: Проверить условия предоставления горячего питания, наличие меню на текущий день и пятидневное меню отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5 – 11 классов на информационном стенде, в котором должны указываться сведения об объемах блюд и энергетической ценности.

Меню должно быть согласовано директором лицея;

Проверить внешний вид обслуживающего персонала, чистоту полов, стен, окон, столов и столовых приборов;

Проверить использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов, на отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами;

Проверить чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителя, наличие мыла;

Проверить внешний вид, запах, вес готовых блюд;

На использование щеток для мытья посуды (недопущение губчатого материала);

На соблюдение правил сбора отходов (наличие специальной промаркированной емкости с крышкой).

**Результат проверки:**

Меню в наличии на информационном стенде на текущий день и пятидневное меню отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5 – 11 классов, в котором указаны сведения об объемах блюд и энергетической ценности. Меню согласовано директором лицея. Меню на 28 января:

Завтрак: Макароны отварные; Тефтели мясные с красным соусом; Соления в ассортименте (капуста квашеная) ; Чай с сахаром, лимоном; хлеб пшеничный.

Обед: Суп крестьянский с крупой; Плов из птицы; кисель; соления в ассортименте ( капуста квашеная); хлеб белый, хлеб черный. Меню соответствует десятидневному меню.

Внешний вид обслуживающего персонала опрятный, у всех сотрудников столовой наличие головных уборов, чистая специальная одежда.

Полы, стены, окна, столы и столовые приборы чистые.

Используются сухие тарелки и столовые приборы. Посуда целая; с отбитыми краями, трещинами, сколами отсутствует.

Раковины для мытья рук чистые, мыло присутствует;

Стол накрывается за 10 минут до звонка, вторые блюда и гарнир тёплые.

Внешний вид и запах приготовленных блюд свежий, вес готовых блюд соответствует утвержденным директором весу в меню;

Проверяющими было проведено выборочное контрольное взвешивание 10 порций тефтели ( соответствует 100 гр. одна порция); из них просчитано % отходов ( отходов практически нет) в присутствии повара Татевосян Лауры Георгиевны.

Вес соответствует заявленному в меню;

Замечаний к сотрудникам пищеблока нет;

Щетки для мытья посуды жесткие;

Емкость для сбора отходов промаркирована.

Члены комиссии: