

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «СШ №16 им. С Иванова»

от 15.09.2021

№ 1

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку

1. Председатель комиссии: Беломызова И.Н.
2. Член комиссии: Шитухина Е.Н.
3. Член комиссии: Чернобилль Ю.Г.
4. Член комиссии: Красуцкая С.О.

**В ходе проверки установлено следующее:**

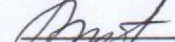
- 1) в школе организован отдельный вход в обеденный зал среди учащихся начальной школы и учащихся старших классов.
- 2) администрацией школы организовано питание по графику, утвержденному директором школы с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет);
- 3) питание осуществляется по 10 дневному меню, согласованному с начальником территориального отдела по г. Евпатория межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополь С.С. Ткачевым с выдачей положительного заключения, с учетом сезонности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; так же внесены изменения с новыми требованиями ( все изменения в меню согласованы с директором школы и оформлены в соответствии с требованиями)
- 4) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на сайте школы в разделе «Питание»;
- 5) приготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится (только проба);
- 6) членами комиссии была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 7) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
- 8) в течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, снеки) продукцию кондитерского производства (слойки, пирожки, булочки) достаточно широкого ассортимента;
- 9) Обеденный зал и зона раздачи пищи оборудованы рециркуляторами в количестве 5 штук по 200 куб.м. При входе в обеденный зал оборудована зона для мытья рук с раковинами в количестве 9 штук и сушилками для рук, установлен локтевой дозатор с гипоаллергенным бесспиртовым антисептиком;
- 10) уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих, дезинфицирующих средств. Используют специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;
- 11) работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки, маски, перчатки;

11) соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

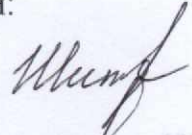
**ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:**

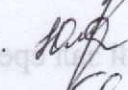
1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

15.09.2021 г

Председатель комиссии  И.Н. Беломызова

Члены комиссии:

Шитухина Е.Н. 

Чернобилль Ю. Г. 

Красуцкая С.О. 