

Протокол

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

от 07.09.2022

№ 1

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку

Председатель комиссии: Литвиненко А.В.

Члены комиссии:

- Алибекова Наталья Алексеевна- представитель родительского комитета 1-Г класса,
- Сыровацкая Марина Вячеславовна- представитель родительского комитета 2-Б класса,
- Чернобилль Юлия Глебовна- заместитель директора по УВР

В ходе проверки установлено следующее:

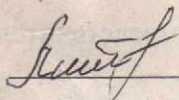
1. Администрацией школы организовано питание учащихся по графику, утверждённому директором школы с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет);
2. Питание осуществляется по 10 дневному меню, согласованному с директором школы Донцовой О.А., утверждённому директором ООО «АТЛАНТА» В.В. Доценко с учетом сезонности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
3. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на сайте школы в разделе «Питание»;
4. Приготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится (только проба);
5. Членами комиссии была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
6. В школе был проведён капитальный ремонт пищеблока и обеденного зала с заменой оборудования. Рационально оформленный интерьер столовой обеспечивает как сохранение здоровья детей, так и позитивное восприятие жизнедеятельности школьниками, эстетическое наслаждение и комфорт детей в зоне отдыха. Процесс приема пищи в столовой, спроектированной в соответствии с современными требованиями функции и эстетики, обеспечит положительный психоэмоциональный настрой учащихся.
7. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
7. В течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, снеки) продукцию кондитерского производства (слойки, пирожки, булочки) достаточно широкого ассортимента;
8. 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;
9. 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;
10. 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;

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

07.09.2022 г

Председатель комиссии



Литвиненко А.В.

Члены комиссии:

Алибекова Н. А.



Сыровацкая М. В.



Чернобиль Ю.Г.

