

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

от 10.11.2022

№ 2

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку

Председатель комиссии: Литвиненко А.В. представитель родительского комитета 1-А класса

Члены комиссии:

- Сыровацкая Марина Вячеславовна- представитель родительского комитета 2-Б класса,

-Чернобилль Юлия Глебовна- заместитель директора по УВР,

**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, утверждённому директором школы с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет);
3. 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;
4. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на сайте школы в разделе «Питание»;
5. В обеденном зале размещён стенд с информацией о здоровом питании и профилактике пищевых отравлений, правилах посещения столовой, о здоровом образе жизни. На сайте школы в разделе «Питание» размещена информация о культуре здорового питания, здоровом образе жизни, советы для родителей и учащихся по здоровому питанию.
6. Приготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится (только проба);
7. Членами комиссии была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
8. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания учащихся;
9. В течение дня в школьной столовой работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, снеки) продукцию кондитерского производства (слоёные изделия, булочки) достаточно широкого ассортимента;
10. 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;

11. 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;

12. 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;

13. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

#### ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Считать работу по организации питания учащихся МБОУ «СПИ №16 им. С. Иванова» удовлетворительной.

10.11.2022 г.

Председатель комиссии  А.В. Литвиненко

#### Члены комиссии:

Сыровацкая М.В.

Чернобилль Ю. Г.

