

## Протокол

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

от 12.09.2023г.

№ 1

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку

Председатель комиссии: Мармалюк Анастасия Александровна

*Члены комиссии:*

- Лях Ольга Степановна - представитель родительского комитета 1-А класса,

-Чернобилль Юлия Глебовна- заместитель директора по УВР,

- Баубатрын Валерия Дмитриевна – социальный педагог школы.

#### **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. Ежедневно осуществляется бракераж готовых блюд с записью в соответствующем журнале. Факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
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 рецеркуляторами 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. Замечаний по соблюдению правил гигиены детьми и сотрудниками школы не выявлено.
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;

#### ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

12.09.2023 г

Председатель комиссии



Мармалюк А.А.

Члены комиссии:

Чернобилль Ю.Г.

Лях О.С.

Баубатрын В.Д.

