

Протокол

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

от 24.01.2024г.

№ 3

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю,
проводившие проверку

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 по графику, утверждённому директором школы с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет);
2. Питание осуществляется по десятидневному 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)
3. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на сайте школы в разделе «Питание»;
4. В обеденном зале размещён стенд с информацией о здоровом питании и профилактике пищевых отравлений, правилах посещения в столовой;
5. Приготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится (хранится только суточная проба в соответствии с требованиями);
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 хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания учащихся;
8. В течение дня в школьной столовой работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, снеки) продукцию кондитерского производства (слоёные изделия, 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 обеденного зала 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, перчатки;

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

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

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

24.01.2024 г.

Члены комиссии:

Лях О.В.

Чернобилль Ю. Г.

Баубатрын В.Д.

