

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

03.04.2024

№ 4

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку:

- 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. В обеденном зале размещён стенд с информацией о здоровом питании и профилактике пищевых отравлений, правилах поведения в столовой.
2. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на сайте школы в разделе «Питание».
3. Членами комиссии была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
4. Приготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится (хранится только суточная проба в соответствии с требованиями).
5. Членами бракеражной комиссии ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции, результаты органолептической оценки заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. В течение дня в школьной столовой работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, снеки) продукцию кондитерского производства (слоёные изделия, булочки) достаточно широкого ассортимента.
7. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки. Сотрудники пищеблока проходят ежегодный медицинский осмотр с занесением данных в медицинскую книжку и допуском к работе.
8. Медицинской сестрой школы ежедневно проводится осмотр на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока при допуске на работу.
9. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Используют специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
10. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

**ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Ответственному за организацию питания Чернобилев Ю.Г. систематически осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства в части организации питания учащихся школы.
3. Медицинской сестре Егоровой И.Н. осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены, своевременным прохождением медицинских осмотров, за состоянием здоровья персонала пищеблока школьной столовой.

03.04.2024

Члены комиссии:

Баубатрын В.Д.

Лях О. С.

Чернобилев Ю. Г.

The image shows two handwritten signatures in black ink. The first signature is positioned above the name 'Баубатрын В.Д.' and the second is positioned above the name 'Чернобилев Ю. Г.'. The signatures are stylized and cursive.