

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

от 17.09.2024г.

№ 1

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку

Председатель комиссии: Мазур Татьяна Петровна

*Члены комиссии:*

- Семеняко Дарья Васильевна - представитель родительского комитета 1-Г 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;

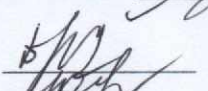
**ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Установить терминал для удобства оплаты горячего питания и буфетной продукции.

17.09.2024

Председатель комиссии  Мазур Т.П.

Члены комиссии:

Семеняко Д.В. 

Чернобилль Ю.Г. 

Баубатрын В.Д. 