

## Протокол

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

от 07.11.2024г.

№ 2

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку

Председатель комиссии: Мазур Татьяна Петровна

#### *Члены комиссии:*

- Семеняко Дарья Васильевна - представитель родительского комитета 1-Г класса,
- Тарасенко Алия Алыевна - 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 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. В обеденном зале размещён стенд с информацией о здоровом питании и профилактике пищевых отравлений, правилах посещения в 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.
5. Приготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится (только проба);
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 учащимся 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 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;

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.
2. Установить терминал для удобства оплаты горячего питания и буфетной продукции

07.10.2024

Председатель комиссии



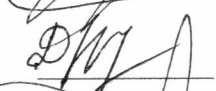
Мазур Т.П.

Члены комиссии:

Баубатрын В.Д.



Семеняко Д.В.



Тарасенко А.А.



Чернобиль Ю.Г.

