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

от 04.09.2026г. № 1

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку

Председатель комиссии: Григорьева Анжелика Игоревна- представитель родительского комитета 2-Б класса,

Члены комиссии:

- Плужникова Марина Глебовна - представитель родительского комитета 2-А класса,
- Ткачук Марина Владимировна- представитель родительского комитета 1-3 класса,
-Чернобиль Юлия Глебовна- заместитель директора по УВР,
- Кузьмич 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 2.3/2.4.4282-26;
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. 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. Выявлены замечания по качеству уборки и санитарного состояния раковин для мытья рук.
9. 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;
10. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
12. В течение дня в школьной столовой работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, снеки) продукцию кондитерского производства (слоёные изделия, булочки) достаточно широкого ассортимента. При мониторинге наличия буфетной продукции, реализуемой в школьной столовой, соответствия с запрещёнными продуктами не выявлено.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

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

04.09.2026

Председатель комиссии _____ Григорьева А. И.

Члены комиссии:

Плужникова М.Г. _____

Ткачук М.В. _____

Чернобиль Ю.Г. _____

Кузьмич В.Д. _____