

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа села Найфельд»

Протокол №5
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: **20.12.2022 г.**

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена) Питание обучающихся 2,3,4,5 классов.

Цель проверки:

- соответствие блюд утвержденному меню,
- контроль за соблюдением требований санитарных норм пищеблока и личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды, использование масок, перчаток и др);
- проверка соблюдения графика работы столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Кондратюк Мария Леонидовна - ответственный за организацию питания
 2. Забелина Людмила Петровна - представитель родительской общественности 11 класса
 3. Жданюк Лариса Евгеньевна - представитель родительской общественности 7 класса
 4. Девяшкина Светлана Александровна – заведующая хозяйством
- составили настоящий протокол в том, что 20 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям. 2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный педагог: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, колпаки).
8. Проводится дополнительная витаминизация (на столах свежий лук и чеснок).
9. Работает бактерицидный рециркулятор воздуха.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить классным руководителям и родителям, проводить беседы о поведении в школьной столовой.

Вывод: В МКОУ «СОШ с Найфельд» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Комиссия признала работу столовой и пищеблока удовлетворительной. Продолжить формировать культуру питания и навыки самообслуживания у обучающихся.

1. Кондратюк М.Л. _____
2. Забелина Л.П. _____
3. Жданюк Л.Е. _____
4. Девяшкина С.А. _____

Акт № 5

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
общественный представитель(и) (ФИО)

Корсаков Л.Е., Кондратов М.В., Забелина Е.А.
Девякин Е.А.

Дата посещения: 20.12.2022

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

24 балла

Замечания:

Предложения:

Коллективом руководителей и родителями
проводить акции с участием о здоровье
и питания в школьной столовой

Общественный представитель:

Корсаков Л.Е. [подпись] « 20 » 12 20 22 г.
ФИО подпись дата

Забелина Е.А. [подпись] « 20 » 12 20 22 г.
ФИО подпись дата

Ответственный за организацию питания в школе:
Кондратов М.В. [подпись] « 20 » 12 20 22 г.

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование: МБОУ СОШ № 2 "Навигатор"
 Адрес организации: с. Навигатор, ул. Школьная, 11
 Дата заполнения: 20.12.2022
 Участник проведения мониторинга (ФИО) Кондратьев М.В., Редченко А.В., Задимин А.А., Яковлевская С.А.

№	Показатель качества /вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ;		
	к раковинам	+	
	мылу	+	
	средствам для сушки рук	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	

15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	не выявлено	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	