

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа села Найфельд»

Протокол №7

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля**

Дата проверки: **20.02.2023 г.**

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

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);
- контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Проверка продукции в пищеблоке.
- проверка соблюдения требований санпин к оборудованию и инвентарю.

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. Чапляева Татьяна Борисовна – директор школы
- составили настоящий протокол в том, что 20 февраля 2023 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. Сняты пробы готовых блюд, проверено выполнение технологических методов приготовления блюд.
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. Накрывают столы работники пищеблока.
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.
10. Продукты питания имеющиеся в пищеблоке, хранятся при необходимых условиях. готовые салаты в холодильной витрине, готовая продукция в кастрюле на мармите. Оставшиеся продукты хранятся в складах или в морозильных ларях или в холодильниках. Просроченных, по срокам хранения, продуктов нет.
11. Грязная посуда моется по мере поступления ее на стол для грязной посуды. Оборудование, используемое работниками пищеблока для приготовления пищи, очищается и моется в соответствии с требованиями Санпин. В столовой чисто.

ЗАМЕЧАНИЯ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ: замечаний нет.

Вывод: В МКОУ «СОШ С Найфельд» организовано предоставление школьникам с 1 по 11 класс горячего питания. Нормы продуктов питания соблюдены. Нарушений по органолептическим пробам не выявлено. Ведется учетная документация.


Школьная столовая соответствует требованиям санпин. Комиссия признала работу столовой удовлетворительной, замечаний со стороны проверяющих нет.


1. Кондратюк М.Л.


2. Забелина Л.П.


3. Жданюк Л.Е.

4. Чапляева Т.Б.









Акт № 7

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

Мамлеева Ж.Б.
Кондратович А.А.
Корсаков С.Е.
Забелкина С.Б.

Дата посещения: 20.02.2023 г.

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

24 балла

Замечания:

Предложения:

Общественный представитель:
Забелкина С.Б. [подпись] « 20 » 02 20 23 г.
ФИО подпись дата
Корсаков С.Е. [подпись] « 20 » 02 20 23 г.
ФИО подпись дата

Ответственный за организацию питания в школе:
Кондратович А.А. [подпись] « 20 » 02 20 23 г.
Мамлеева Ж.Б. [подпись] 20, 02, 2023

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование: Школа "Солн" с Кабинетом
 Адрес организации: с Кабинетом, ул. Школьная, 11
 Дата заполнения: 20.02.2023
 Участник проведения мониторинга (ФИО) Кондратьев А.А.,
Чемпилова Т.В., Задина Е.В., Исраилов А.Е.

№	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 (протертые)	+	
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 циклического 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	-	
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)	+	