

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Залесская школа»

Симферопольского района Республики Крым

ул. Победы, 23, с. Залесье, Симферопольский р-н, Республика Крым, 297567

ОГРН: 1159102023277; ИНН/КПП: 9109009738/910901001; ОКПО: 00827521

тел.: +7988 281 62 48, e-mail: school_simferopolskiy-rayon9@crimeaedu.ru

ПРОТОКОЛ

**проверки организации питания в МБОУ «Залесская школа»
комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся**

от 20.09.2024

№ 6

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в составе: председатель комиссии – Мажейкина О.А., председатель ПК – Соловьева И.М., представителей родительского комитета – Кущенко Л.В., Яремко Н.Е., провела проверку организации питания в МБОУ «Залесская школа».

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно – технического содержания буфета – раздатки.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено, что питание осуществляется в помещении буфета – раздатки. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню (2024 г), утвержденного директором школы. Меню размещено на официальном сайте школы, ведется раздел «Ежедневное меню».

Размещен в доступном месте график приема пищи, меню для ознакомления родителей и детей. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, запрещенные блюда и продукты.

На момент проверки меню соответствует ежедневному меню. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковине, мылу).

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, пища нравится.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссий порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

В буфете присутствует дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины, стоит жидкое мыло.

Питание учащихся начальных классов разведено по времени в соответствии с графиком.

Сотрудник буфета соблюдает гигиенические требования при работе (перчатки, чепец).

Перед входом в буфет классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи. Выдача питания осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Буфет оформлен эстетично, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Комиссия постановила признать работу буфета удовлетворительной.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.
2. Работнику буфета обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания блюд.

Члены комиссии:

Мажейкина О.А.

Соловьева И.М.

Кущенко Л.В.

Яремко Н.Е.

от 20.09.2024

Комиссия по проведению мероприятий по контролю за качеством горячего питания в составе: председатель комиссии – Мажейкина О.А., председатели ПК – Соловьева И.М., Яремко Н.Е., Кущенко Л.В. – члены комиссии.

1. Проверка соблюдения сроков подачи горячего питания.
2. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований к персоналу.
3. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований к посуде.
4. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований к помещению.

Проверка проведена в соответствии с планом мероприятий по контролю за качеством горячего питания на территории школы. Методика проверки описана в приложении №1.

В ходе проверки были выявлены следующие нарушения: несоблюдение сроков подачи горячего питания, нарушение санитарно-гигиенических требований к посуде.

По результатам проверки составлен акт о выявленных нарушениях, который передан на рассмотрение администрации школы.

Администрация школы обязана принять меры по устранению выявленных нарушений в срок, установленный в акте.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу и посуде является обязательным условием обеспечения качества горячего питания.

В дальнейшем комиссия будет проводить проверки регулярно, чтобы обеспечить постоянное улучшение качества горячего питания.

Рекомендации:

ЧЕК – ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Залесская школа»

Дата проведения проверки **20.09.2024**

Инициативная группа, проводившая проверку: Мажейкина О.А., Соловьева И.М., Кущенко Л.В., Яремко Н.Е.

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1.	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2.	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3.	Имеется ли в школе график приема пищи?	+	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
5.	Отсутствуют ли в меню повторы блюд в смежные дни?	+	
6.	Отсутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты?	+	
7.	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8.	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9.	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
12.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
13.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
14.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
15.	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	
16.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
17.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
18.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+

Члены комиссии:

Мажейкина О.А.

Соловьева И.М.

Кущенко Л.В.

Яремко Н.Е.