

Протокол № 2
проверки организации горячего питания
общественным Советом родительского контроля за организацией питания
обучающихся в МБОУ СОШ № 18 п. Приамурский

Дата 10.02.2023

Время 10-00

Присутствовали:

Семенова И. А., директор школы

Дробот Е. Г. медработник школы

Кононович О. М. - заместитель директора по ВР

Паланская А. В.- калькулятор

Шутова Е. Л., представитель родительской общественности

Повестка дня

1. Итоги проверки работы столовой МБОУ СОШ № 18 п. Приамурский за *февраль*

Ход заседания:

Комиссией проведен осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд, проверено выполнение методов приготовления блюд. Представлены Акты общественного контроля горячего питания. Согласно Актам нарушений не выявлено.

Нормы продуктов питания соблюдены. Нарушений по органолептическим пробам не выявлено. Ведется учетная документация.

Решение:

1. Принять к сведению полученную информацию, проводить контроль организации питания, осуществляющей горячее питание в МБОУ СОШ № 18 п. Приамурский с участием родительской общественности. Строго соблюдать примерное меню всех категорий обучающихся.
2. Дробот Е.Г., медработнику школы, контролировать замеры всех готовых блюд.

Семенова И. А., директор школы *И.А. Семенова*

Дробот Е. Г. медработник школы *Е.Г. Дробот*

Кононович О. М. - заместитель директора по ВР *О.М. Кононович*

Паланская А. В.- калькулятор *А.В. Паланская*

Шутова Е. Л., представитель родительской общественности *Е.Л. Шутова*

Акт № 1
к протоколу № 2
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ СОШ № 18 п. Приамурский

16.12.2022г.

Время *10-00*

Цель проведения общественного контроля-выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 18 п. Приамурский.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Семенова И. А., директор школы

Дробот Е. Г. медработник школы

Кононович О. М.-заместитель директора по ВР

Паланская А. В.- калькулятор

Шутова Е. Л., представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 18 п. Приамурский.

На момент проверки установлено:

1. В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов.
2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах .
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовленных блюд и кулинарных изделий.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для хранения около раздаточной линии.
5. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
7. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
8. Для мытья рук установлены умывальные раковины.
9. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой .

Выводы:

комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Семенова И. А., директор школы

Дробот Е. Г. медработник школы

Кононович О. М. -заместитель директора по ВР

Паланская А. В.- калькулятор

Шутова Е. Л., представитель родительской общественности

ЧЕК-ЛИСТ

проверки организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 18 п. Пиамурский
 Дата проведения проверки: 13.01.23.

Вопрос	Да	Нет
1. Имеется ли в организации меню?	✓	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓	
Б) да, но без учета возрастных групп		
В) нет		
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3. вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
4. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		✓
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8. от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		✓
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
17. имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Дополнительные замечания:

Подписи членов комиссии:

Семенова И. А., директор школы

Дробот Е. Г. медработник школы

Кононович О.М.-заместитель директора по ВР

Паланская А. В.- калькулятор

Шутова Е. Л., представитель родительской общественности