

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

Дата 16.02.2024г.

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. 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.

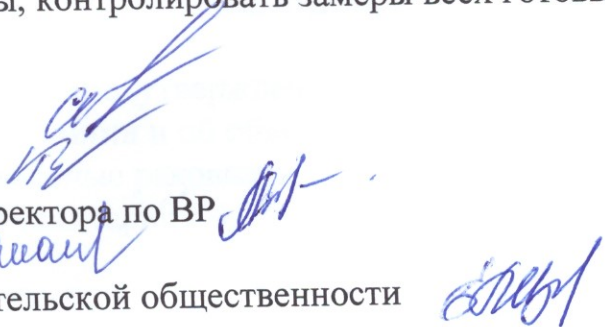
Семенова И. А., директор школы

Дробот Е. Г. медработник школы

Кононович О. М. - заместитель директора по ВР

Паланская А. В.- калькулятор

Шутова Е. Л., представитель родительской общественности



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

16.02.2024г.

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.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовленных блюд.
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.
5. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре, 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 о названии и об объемах блюд.
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