

Протокол № 08
проверки организации питания
общественной комиссией по контролю организации питания
в МБОУ «Уютненская средняя школа-гимназия»

«05» декабря 2024г.

Общественная комиссия по контролю организации питания в МБОУ «Уютненская средняя школа-гимназия» в составе:

- | | | |
|----|---------------------------------|---|
| 1. | Засаднюк Марина Вячеславовна | председатель школьного совета
родительского контроля |
| 2. | Баранова Ирина Владимировна | заместитель председателя школьного
совета родительского контроля |
| 3. | Нагорняк Дарина Александровна | Секретарь школьного совета
родительского контроля (с согласия) |
| 4. | Рей Алена Алексеевна | член школьного совета родительского
контроля |
| 5. | Анденко Анжела Николаевна | член школьного совета родительского
контроля |
| 6. | Морозова Наталья Николаевна | член школьного совета родительского
контроля |
| 7. | Артемьева Елизавета Петровна | член школьного совета родительского
контроля |
| 8. | Мартыненко Анастасия Евгеньевна | член школьного совета родительского
контроля |
| 9. | Зюбан Валентина Николаевна | член школьного совета родительского
контроля |

Повестка дня

1. Контроль за соблюдением соответствия рациона и качества питания, согласно утвержденному меню на день, проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции, проверка помещений для хранения продуктов и условий и сроков хранения.

2. Проверка соблюдения графика работы столовой, санитарно -технического содержания пищеблока, обеденного зала. Норм личной гигиены сотрудниками пищеблока.

По первому вопросу.

Выступила зам.директора Засаднюк М.В.

Бесплатное горячее питание обучающиеся осуществляется ООО «Комбинат школьного питания», согласно заключенным договорам.

Закупка продуктов питания (мясо, крупы, макаронные изделия, овощи, фрукты и др.) проводится ООО «Комбинат школьного питания», со стороны школы (бракеражной комиссией) осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, наличие и соответствие сертификатам, сроков и выполнение требований их хранения. При проверках нарушений не выявлено.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется бракеражной комиссией при наличии маркировки (сертификатов) и товаросопроводительной документации, нарушения условий перевозки – не зафиксированы. Сопроводительная документация на товары в наличии. Условия хранения и сроки реализации продукции соблюдаются.

Наименование выдаваемых блюд соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах и ежедневном меню. При выдаче готовой продукции произведена термометрия горячих блюд с помощью термощупа.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией запрещена и не допускается.

Для реализации права участников образовательного процесса иметь свободный доступ к информации по организации питания в обеденном зале имеются информационные стенды «Меню», «Организация питания», «Ассортимент буфетной продукции».

Питьевой режим реализуется с помощью питьевых фонтанов и бутилированной воды, одноразовой посуды.

05.12.2024 года (четверг) согласно меню:

- винегрет овощной, котлета куриная с соусом, каша рисовая вязкая, хлеб пшеничный/ржаной, сок фруктовый, чай с сахаром- соответствует выданной готовой продукции (завтрак);

- огурцы консервированные, рассольник ленинградский со сметаной, кнели куриные, каша гречневая, хлеб пшеничный, компот - соответствует выданной готовой продукции (обед).

Расхождений не выявлено, соответствует рацион питания, согласно утвержденному меню.

Решили: Продолжить контроль за соблюдением соответствия рациона и качества питания.

По второму вопросу.

Выступила зам. директора по АХЧ Коваленко О.А.

В столовой работают 3 человека, из них: 1 повар, 2 кухонных работника. Повар и работники столовой находятся в штате индивидуального предпринимателя Высоцкой О.А., которая предоставляет услуги горячего питания на основании заключенных договоров. Медосмотр пройден, медицинские книжки выданы в соответствии с требованиями. Производится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, термометрия с применением бесконтактного термометра, результаты осмотра заносятся в журнал установленного образца. Санитарное состояние пищеблока и зала соответствует санитарным нормам и правилам, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Питание обучающихся организовано в школьной столовой. Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных места, проводится ежедневная влажная уборка с обработкой моющими и дезинфицирующими средствами, столы в обеденном зале убираются после каждого приема пищи, столы чистые. Санитарное состояние удовлетворительное.

Сбор и обращение пищевых отходов соответствует требованиям.

Для мытья рук обучающимся организовано специальное место при входе в столовую, а именно установлены 9 умывальников с горячей водой, бумажные полотенца, 3 электросушилки, диспансеры с жидким мылом, антисептики для обработки рук.

В наличии имеется и соблюдается график дежурства учителей, график работы столовой, график (питания) приема пищи обучающихся, с утвержденным ежедневным меню.

Питание учащихся разведено по времени в соответствии с нормами СанПиН, обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении классного руководителя, классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи.

Решили: Классным руководителям продолжить соблюдение графика дежурства в столовой и соблюдения личной гигиены учащимися (мыть руки перед едой).

Комиссия:

Засаднюк Марина
Вячеславовна

Зюбан Валентина
Николаевна

Артемьева Елизавета
Петровна