

Протокол № 07  
проверки организации питания  
общественной комиссией по контролю организации питания  
в МБОУ «Уютненская средняя школа-гимназия»

«26» марта 2026 г.

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

- |    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
| 1. | Плахотнюк Александр Владимирович    | член школьного совета родительского контроля |
| 2. | Звягина Ольга Николаевна            | член школьного совета родительского контроля |
| 3. | Мамаева-Стычинская Ирина Алексеевна | 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 по АХЧ Коваленко О.А.

Бесплатное горячее питание обучающиеся осуществляется ИП Высоцкой Оксаной Александровной, согласно заключенным договорам.

Закупка продуктов питания (мясо, крупы, макаронные изделия, овощи, фрукты и др.) проводится ИП, 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 термомощупа.

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

-винегрет овощной, каша рисовая вязкая, котлета куриная с соусом, хлеб пшеничный/ржаной, сок фруктовый- соответствует выданной готовой продукции (завтрак);  
- огурцы консервированные рассольник «Ленинградский» со сметаной, голубцы с мясом и рисом, картофельное пюре, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из сухофруктов, фрукты свежие - соответствует выданной готовой продукции (обед).

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

*Решили:* продолжить контроль за соблюдением соответствия рациона и качества питания.

*По второму вопросу.*

Выступила зав. производством Савельева А. 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 организовано 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:



Плахотнюк Александр Владимирович



Звягина Ольга Николаевна

Мамаева-Стычинская Ирина Алексеевна