Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняяшкола № 2 имени Л.П.Семеновой»

Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комисссией по контролю за организацией и качеством питания

# На основании плана работы школы, плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2024/2025 учебном году, в соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организацции» ФЗ «Об образовании» № 273 от 29.12.2012 г и на основании приказа № 01-02/304 от 29 августа 2024 г «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024/2025 учебный год» был проверен общественный контроль за организацией питания.

# Дата проведения:15.11.2024 г.

# Цель проверки.

# -организация питания обучащихся;

# -наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

# -анализ меню;

# -работа школьной столовой, санитарное состояние.

# В ходе проверки проведина следующая работа:

# -изучена документация по организации питания в школе:

# -приказ по школе об организации питания школьников;

# -приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (план работы данной комиссии, наличие актов, протокола);

# -меню ежедневное и типовое примерное (цикличное 10-дневное, ноябрь2024г);

# - наличие технологических карт и сборника рецептур.

# Проверку осуществляла комиссия в составе:

# Члены комиссии:

Воронин В.В. - председатель Ус (по согласованию)

Степанова К.О. - медицинский работник школы

Никифорова И. В. - ответственный за организацию питание обучающихся в школе

Пичуркина Т - член Ус (обучающаяся 11 класса)

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-зпидемиологическпе требования к организации общественного питания населения», приказов № 01-02/304 от 29 августа 2024 г «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024/2025 учебный год», № 01-02/305 от 29 августа, 2024 г «Об организации питания обучающихся в 2024/2025 учебном году», Положений «Об организации горячего питания обучающихся МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой», «О комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

# В целом по школе охват горячим питаиием составил 73 %.

# С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по контролю за организацией и качеством пятания обучюащихся. Комиссия ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлевием акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями косиссии.

# Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

# Питание осуществляеется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного дирекгором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

# В обеденное зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции›.

# Отпуск обучающимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

# Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20

# «Санитарно-эпидемиологические требования к организациио бщественного питания населения».

# Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест, питьевым фонтанчиком.

# Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

# Техпологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

# Заведены журналы и заполняются регулярно:

# -«Журнал здоровья»

# -«Журнал бракеража пищевых продутов и продовольственного сырья»

# -«Журнал бракеража готовой продукции»

# -«Журнал бракеража скоропортящейся продукции»

# -«Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования»

# -«Журнал учета температураого режима и влажности складских помещений»

# Меню, утверждённое руководителем на 2024-2025уч. год - имеется

# Сертификаты качества - имеются.

# Выводы:

# Питание обучающихся МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован адмииистративно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукпии, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающимися столовой в соответствии с установлеяным графиком питания.

# Рекомендации:

# С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

# Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

# Классным руководителям (постоянно):

# недопускать вынос буфетной продукции за пределы столовой, вследить за охватом питания обучающихся, выяснять причины непитающихся в школьной столовой детей и вести разъясннтельную работу по необходимости питания ребенка в школе в течение учебного дня.

# С протоколом члены комиссии ознакомлены, принято единоглассно. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

# Ответственный за организацию питание обучающихся в школе Никифорова И. В.

Приложение1

## Аниетаткольвика (звполняетсявместес родителями)

Пожалуіtста,въіберите варианты ответов. Еслн требуется рвзвёрнутыйответ или дополнительныепояснения,впииштевспециальнуюстроку.

І.УДОВЛЕТВОРЯЕТ CIII ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ? ДА— 96%

НЕТ’-0%

ЗАТРУДНЯЮСЬОТВЕ’І’ИТЬ-4%

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТЛilВАС САНИТАРНОЕСОСТОЯНИЕШКОЛЬНОЙ

сз“оловой?

ДА-97%

HER’-0%

ЗАТРУДНЯЮСЬОТВЕЗ'ИТЬ-3%

1. ПИТАЕТЕСЬЛИ ВЬI В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОИ? ДА —96%

НЕТ—4%

* 1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ? НЕ НРАВИТСЯ —0%

НЕ УCПEBAETE — 0% ПИ"ГАЕТЕСЬДОМА—405

1. DШКОЛЕВЫПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙЗАВТРАК—45%

ГОРЯЧИЙОБЕД(СПЕР8ЫМБЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕГОРЯЧЕЕПИТАНИЕ(ЗАВТРАК+ОБЕД)-100%

1. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ? ДА—100%

ИНОГДА—0%

НЕТ—0%

1. ХВАЗ'АЕТ ЈІИПРОДОЛЖНТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯТОГО, ЧТОБЫ ПOECTЬ D ШКОЛЕ?

ДА—100%

НЕТ—0%

1. НРАВИТСЯПИТАНИІїВ ШКОЛЬНОМ СТОЛОВОЙ?

,ЦА—9803»

НЕТ—0%

НЕВСЕГДА—2%

* 1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ,ТО ПОЧЕМУ? HEBKYCHO ГОТОВЯТ - 0 % ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ — 0% ГОТОВЯТНЕЛІОБИМУ iOПИЩУ — 100%

ОСТЫВШАЯЕДА — 0% МАЛЕНЬКИЕПОРЦИИ—0%

ИНОЕ

1. ПОСЕЩАЕТЕЛИГР1"ППУПРОДЛЁННОГОДНЯ? ДА -0%

НЕТ-100%

* 1. ЕСЛИДА,ТОПOJПWAETEЛИПОЛДНИКВШКОЈІЕИЛИ ПРИНОСИТИЗ

доМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЈІДНИКВ ШКОЛЕ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

1. УСТРАИВАЕТMEHKI ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ? ДА — 100%

НЕТ— 0% ИНОІ°ДА-%

1. СЧИТАЕТЕЛИПИТ.4НИЕВШКОЛЕЗДОРОВЫМИПОЛНОЦЕННЫМ? ДА —100%

HE'f—0%

1. ВАШИПРЕДЛОЖЕНИЯПОИЗМЕНЕНИЮМЕНЮ:

Всеустраивает

1. ВАШИПРЕДЛОЖЕІІИЯПОУЛУЧШЕНИЮПИТАНИЯВШКОЛЕ

Приложение1.1.

Форма оценочного листа Датапроведенияпроверки:22.11.2024 г.

Инициативная**группа,проводившая**проверку: Захарова Т.Г., **Шиюова** О.Н., Сергеева Я.В.,Казанова О.С.

1. Имеетсялив организациименю?

## А)да,длявсехвозрастlіьlхгруппирежиslовфуНКционированняОрганизации

Б) да,но без учета возрасюныхгрупп В) нет

1. Вывеіиенолицикличяс›еменюдляознакомленияродителейидетеіі? А) /ta

Б)нег

1. Выветенолиежепневпоеменювудобномдляознахомленияродителейидетейместе? А)да

Б)нет

1. Вменюотсугствуютповторибюод?

А)да,повсемдням

Б) нет, имеютсяповторывсмешныедни

5,Вменюотсутствуютзапрещенныеблюдаипродукты А)да, по веем дням

Б)нет,имеютсяповторивсмешныедни

1. Соответствуетлирегламентированноециктюньш менюколичествоприемовпищи

# режимуфyнкциoниpoвai[ияорганизаііии?

Б)нет

1. Есть,эиворганизацииприказосозданииипорядкеработыбракеражяойкомиссии?

Ъ)нм

1. О'гвсехли партийприiотовленных блюдснимаетсябракераж? А) да

S)нет

1. Выявлялисьлифактьlнедопускакреализацииблюдипродуктовпорезультатам

работыбракеражнойкомиссии(запериоднеменеемесяца)?

А)нет

1. Созданылиусловиядляорганизациипігганиядетейсучетомособенпостейздоровья (сахарный диабет,пищевыеаллергии)?

А) да Б)нет

*Пpti.іечаиие:в61Ouemд‹•тейсособеиностаниздоровья*

11.lЗроводитсялиуборкапомещенийпослекаждогоприемапищи?

Б)tieт

1. Качествеішолипрове;tенауборкапосещенийдпяприемапищинамоментработы

комиссии?

А)да Б)иет

1. Обнаруживалисьливпомещенияхдляприемапищв насекомые,грызуны иследы их жизнедеятельности?

# А)ітет

Б)да

1. Созданы ли условиямия соблюдениядетьмиправилличноttгигиены?

А)да

Б)нет

1. ВыяВПЯЛНСЬлизамечаниякСоблюдениюдетьмиправиллишіойгигиены? А) нет
2. Выявлялисьлиприсравненииреализуемогоменюсутвержденньшменюфакты искліоченияотдельньг‹блюдизменю?

А)пет

1. Имелилифактывыдачидетямостывшейпищи? А)тіет

Б) да