Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняяшкола № 2 имени Л.П.Семеновой»

Протокол № 2

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

Дата проверки: 19 мая 2025 года.

Цель проверки:

1. организация питания учащихся;

2. наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

3. анализ меню;

4. работа школьной столовой, санитарное состояние.

# 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)

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;

2. проверка санитарно-технического содержания обеденного зала;

3. проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

4. проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;

5. опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 15 минут. Ежедневно до 8.00 часов утра первой смены и до 12.25 второй смена происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока - накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале присутствуют педагоги школы, Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН. В меню обучающихся включаются блюда из мяса, рыбы, макарон, риса. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Анализ актов реализации и меню - требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, рыбу, макаронные изделия, различные каши и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания.

По итогам контроля члены комиссии оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента. Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля члены комиссии отметили, что организация питания в учреждении на удовлетворительном уровне.

Выводы: Питание обучающихся МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»,

осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административнообщественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно- гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

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

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

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