

Протокол №2

По итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ
СОШ №7

Дата проведения: 27.02.2025г.

Время проверки: 10 час 50 мин.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

Родительский контроль в составе:

1. Любченко Т.А. - родитель обучающихся 4 класса;
2. Гора С.С. - родитель обучающейся 5 класса;

составили настоящий протокол в том, что 20 марта 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №7.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда приготовлены в соответствии с утвержденным меню, дети ели с удовольствием, опрос показал, что еда им понравилась. Отходов почти не было
2. Комиссия провела контрольное взвешивание и дегустацию приготовленных блюд и отметила, что блюда приготовлены с соблюдением технологических карт, вкусовые качества хорошие, вес порций соответствует весу, обозначенному в меню и возрастной потребности детей.
3. Питание учащихся организовано в соответствии с утвержденным графиком, на стенде вывешено утвержденное меню, к приходу детей столы уже сервированы, в салфетницах есть салфетки для рук, в школьной столовой дежурят классные руководители, дети перед едой моют руки, вытирают бумажными полотенцами. Перед столовой имеются раковины и жидкое мыло с дозатором для мытья рук, при посадке детей соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест и посуды достаточно. Посуда не имеет сколов.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
5. По итогам контроля составлен Акт проведения мониторинга питания

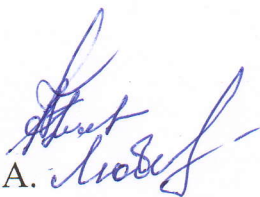
Рекомендации:

1. Классным руководителям проводить на регулярной основе информационно-разъяснительную работу о правильном и здоровом питании с родителями и учащимися.
2. Провести повторный контроль в апреле 2025 г.

Зыкова И.А.

Гора С.С.

Любченко Т.А.



Протокол
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова за II четверть

Дата проведения: 26.12.2024г.

Цель проверок:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверок проведена следующая работа:

- Изучена документация по организации питания в школе:
- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, приказа директора школы от 02.09.2024 № 186 «Об организации питания учащихся в МБОУ СОШ 7», Положения об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №7.
- Ответственным за организацию питания школьников является Зыкова И.А.
- Общая численность учащихся в школе 156 человек, горячим питанием охвачено с 1-11 классы 135 учащихся (86,5%). 58 обучающихся (1-4 класс), , 29 детей из многодетных семей 5-11 классов, дети из семей СВО и дети с ограниченными возможностями здоровья получают бесплатное питание.
- С целью совершенствования системы организации школьного питания создана комиссия по организации качества питания учащихся. Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся осуществляет рейды, согласно плану работы, утвержденные директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.
- Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.
- Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
- В обеденном 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 кулинарной продукции».

- Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.
- Дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.
- Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 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.
- Заведены журналы и заполняются регулярно:
 1. «Журнал здоровья».
 2. «Журнал бракеража готовой продукции».
 3. «Журнал скоропортящейся пищевой продукции».
 4. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
- Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ СОШ №7 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Администрацией школы организован административно-общественный 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, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.

Директор МБОУ СОШ №7

Ю.П. Буряк

Секретарь комиссии

Зыкова И.А.

Протокол
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 7 имени А.А.Кондакова за I четверть

Дата проведения: 25.10.2024г.

Цель проверок:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверок проведена следующая работа:

- Изучена документация по организации питания в школе:
- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, приказа директора школы от 02.09.2024 № 186 «Об организации питания учащихся в МБОУ СОШ 7», Положения об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №7.
- Ответственным за организацию питания школьников является Зыкова И.А.
- Общая численность учащихся в школе 156 человек, горячим питанием охвачено с 1-11 классы 135 учащихся (86,5%).
58 обучающихся (1-4 класс), , 29 детей из многодетных семей 5-11 классов, дети из семей СВО и дети с ограниченными возможностями здоровья получают бесплатное питание.
- С целью совершенствования системы организации школьного питания создана комиссия по организации качества питания учащихся. Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся каждые две недели осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденные директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.
- Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.
- Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
- В обеденном 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 кулинарной продукции».

- Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.
- Дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.
- Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 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.
- Заведены журналы и заполняются регулярно:
 1. «Журнал здоровья».
 2. «Журнал бракеража готовой продукции».
 3. «Журнал скоропортящейся пищевой продукции».
 4. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
- Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ СОШ №7 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Администрацией школы организован административно-общественный 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, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.

Зыкова И.А.

