

**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.

