

Протокол №5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для учащихся школы комиссией для осуществления действительного контроля по организации питания детей

Дата проверки: 24.10.2024г.

Время проверки: 12-00 час. (3 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, пищевые предпочтения учащихся

Комиссия для осуществления действительного контроля по организации питания детей в следующем составе:

Председатель комиссии: Сафрайдер Т.В, и. о. директор школы;

Члены комиссии:

ответственная за организацию питания – Бушмина А.Ю. ,

медицинский работник – Ляубах Е.А.,

председатель Управляющего совета – Зенцова М.В.,

представители родительской общественности – Морозкина Н.А.

представители родительской общественности – Гришатова Д.А.

составили настоящий протокол в том, что 24 октября 2024 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, еда в основном, нравится детям.
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
4. Мебель в обеденном зале в удовлетворительном состоянии, в наличии необходимый комплект посуды, достаточный для организации питания всех обучающихся.
5. Выдача завтраков производится по графику, утвержденному директором школы, под контролем классных руководителей.
6. Все работники столовой имеют комплекты спецодежды, обеспечены масками, перчатками. В достаточном количестве имеются дезинфицирующие средства. Уборка пищеблока и обеденного зала производится качественно после каждого приема пищи.

7. На момент выдачи горячих завтраков меню соответствовало циклическому меню. Блюда прошли бракераж.
8. Классные руководители контролировали получение учащимися горячих завтраков, уборку использованной посуды, делали замечания учащимся по соблюдению правил личной гигиены.

Выводы:

1. Сохраняется возможность получить дополнительную порцию хлеба и добавки
2. В меню в четверг каша перловая, подлив. голень, компот, хлеб.
3. Произошло увеличение массы мясного блюда.
4. Организация горячего питания на момент проверки отвечает требованиям СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", МР 2.4.0179-20.

Рекомендации:

1. Классным руководителям систематически напоминать детям о необходимости мытья рук перед едой, о соблюдении очередности при сдаче грязной посуды
2. Предложить родителям проводить дома беседы с детьми о полезном правильном питании

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

Сафрайдер Т.В. _____

Бушмина А.Ю. _____

Ляубах Е.А. _____

Зенцова М.В. _____

Морозкина Н.А. _____

Гришатова Д.А. _____

Председатель комиссии: _____ Т.В. Сафрайдер

Секретарь комиссии _____ А.Ю. Бушмина

