

Протокол № 5

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

Дата проверки: 05.03.2025г.

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена)

Цель проверки: организация питания после повышения стоимости в 1-4 классах, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, соответствие массы порций пищевым предпочтениям детей.

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

Председатель комиссии: Красильникова Л.П., директор школы;

Члены комиссии:

ответственная за организацию питания – Бушмина А.Ю.,

медицинский работник – Ляубах Е.А.,

представители родительской общественности – Морозкина Н.А.

составили настоящий протокол в том, что 05 марта 2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Произошло повышение количества питающихся по сравнению с прошедшим месяцем.
2. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, еда в основном, нравится детям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. 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.
5. Мебель в обеденном зале в удовлетворительном состоянии, в наличии необходимый комплект посуды, достаточный для организации питания всех обучающихся.
6. Выдача завтраков производится по графику, утвержденному и. о. директором школы, под контролем классных руководителей.
7. 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.
8. На момент выдачи горячих завтраков меню соответствовало циклическому меню. Блюда прошли бракераж.
9. Классные руководители контролировали получение учащимися горячих завтраков, уборку использованной посуды, делали замечания учащимся по соблюдению правил личной гигиены.

Выводы:

В соответствии с результатами прошлой проверки внесены следующие изменения:

1. Сохраняется возможность получить дополнительную порцию хлеба и добавки
2. В меню в среду картофельное пюре, рыба тушеная, компот с с/ф, хлеб, овощи нарез. огурец.
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:

Красильникова Л.П. _____

Бушмина А.Ю. _____

Ляубах Е.А. _____

Морозкина Н.А. _____

Председатель комиссии: _____ Л.П. Красильникова

Секретарь комиссии _____ А.Ю. Бушмина