

Протокол №7

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

Дата проверки: 18.03.2025г.

Время проверки: 11-00 час. (2большая 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: Красильникова Л.П, директор школы;

Члены комиссии:

ответственная за организацию питания – Бушмина А.Ю. ,

медицинский работник – Ляубах Е.А.,

представители родительской общественности –Крысанова Т.В,

представители родительской общественности –БершТ.В,

составили настоящий протокол в том, что 18 марта 2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда приготовлены в соответствии с утвержденным меню, дети ели с удовольствием, опрос показал, что еда им понравилась.
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют 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 школьной столовой дежурят классные руководители, дети перед едой моют руки. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
4. Перед столовой имеются 4 раковины и жидкое мыло с дозатором для мытья рук, при посадке детей соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест и посуды.
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 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 цикличному меню. Блюда прошли бракераж.

9. 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 во вторник каша гречневая, голень, подлив, кисель, хлеб.
3. Произошло увеличение массы мясного блюда., все начальные классы получают фрукты
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.
 3. Провести повторный контроль в январе 2024 г
- Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

Бушмина А.Ю. _____

Ляубах Е.А. _____

Крысанова Т.В. _____

Берш Т.В. _____

Председатель комиссии: _____

Л.П. Красильникова

Секретарь комиссии _____

А.Ю. Бушмина