МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА В. А. ГОРИШНЕГО» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ОГРН1159102028810

Проспект Победы, 176, город Симферополь, Республика Крым, Российская Федерация, 295022; тел.:272152

Протокол № 1

проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего»
комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 15.09.2023 г.

Инициативная группа, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член комиссии: А.В. Царук
2. Член комиссии: Л.И. Шеповалова
3. Член комиссии: И.Л. Филатова
4. Член комиссии: О.С. Осадчая
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на удовлетворенность ассортиментом.

Проверка осуществляется на основании приказа «Об организации горячего питания в 1 полугодии 2023/2024 учебного года». Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по ВР школы Царук А.В.

Проверкой установлено, что в школе организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов, детей льготных категорий, питание осуществляется на основании примерного двухдневного меню, утвержденного директором школы. Сотрудники пищеблока в униформе, перчатках; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями организации питания и возрастным особенностям школьников.

Перед приемом пищи классные руководители начальных классов контролируют мытье рук. В обеденном зале имеется ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Столы в обеденном зале чистые, количество посадочных мест соответствует количеству учащихся, за каждым классом закреплено время и место в столовой.

Контрольные порции стоят на витрине. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут для I смены и одна перемена для II смены. Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают необходимое количество мяса, рыбы, овощей.

Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в удовлетворительном состоянии.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Классным руководителям отработать вопрос своевременного предоставления заявки на питание.
2. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.

Ф.И.О. членов комиссии:	Подписи членов комиссии:
1. А.В. Керук	
2. Л.И. Шаповалова	
3. М.А. Филатова	
4. О.С. Осадчая	
5.	