

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ "Ольшанская ООШ"

Протокол № 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией по контролю за организацией и качеством питания

Дата проверки 19.12.2023г.

Время проверки: 11.35ч. (1 большая перемена)

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

Контрольная комиссия в составе:

1. Грибкова С.Н. - председатель комиссии ,зам.директора по УВР
2. Захарутина Т.А.- член комиссии, председатель родительского комитета
- 3 Титяева Н.Н.- секретарь комиссии ,учитель начальных классов.

Составили настоящий протокол о том, что 19.12.2023г. комиссией по контролю была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
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 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Дежурный учитель сопровождает классы в столовую.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

8. В обеденном зале имеется ёмкость со средством для дезинфекции столов.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ "Ольшанская ООШ" осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. 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 и специнвентаря.

Контрольная комиссия в составе трёх человек с протоколом ознакомлена:

Грибкова С.Н.

Новикова Н.В.

Титяева Н.Н