

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
МБОУ "Ольшанская ООШ"

Протокол № 7

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

Дата проверки: 25.03.2024 г.

Время проверки: 12-40 час. (2 большая перемена)

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

Контрольная комиссия в составе:

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

Составили настоящий протокол о том, что 25.03.2024г. 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 стоит дежурный педагог и обращает внимание детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки для рук, 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. Сотрудник столовой соблюдает 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 учащихся 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 посудой и специнвентарём.

Контрольная комиссия в составе трёх человек с протоколом ознакомлена:

Грибкова С.Н.

Новикова Н.В.

Титяева Н.Н.

