

ПРОТОКОЛ №4

от 11 февраля 2014 года

проверки организации питания и обучающихся в МОУ СОШ №2

проведенной 11 февраля 2014 года Управляющим советом

в составе: председателя Управляющего совета МОУ СОШ №2 Корниенко Н.Ю. и членов Управляющего совета МОУ СОШ №2 Кукушкиной Н.Н. и Ярёмченко Т.В. при участии директора МОУ СОШ №2 Долгушиной Т.В.

Цель проведения проверки: Осуществление контроля за работой столовой, буфета, проверка обращений и жалоб обучающихся.

Заключение по результатам проверки:


1. Питание организовано в соответствие с едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях; продукты, не рекомендуемые для продажи в школьных буфетах, отсутствуют.
2. Питание школьников организовано в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий;
3. Контроль за работой школьной столовой осуществляется администрацией школы. Медицинский работник осуществляет проверку и контроль не ежедневно ввиду нестабильного графика работы.
4. Обеденный зал школьной столовой оборудован мебелью, соответствующей ростовозрастным особенностям школьников. Эстетическое оформление зала соответствует требованиям. Зал и столы – чистые.
5. Оборудование для мытья посуды, приготовления пищи, мармит – в рабочем состоянии.
6. Во время проведения проверки в соответствие с заявленным меню обучающимся подавался фасолевый суп. Органолептическая оценка блюда показала низкий уровень его вкусовых качеств (горчил). Учителя пожаловались на невкусно приготовленную рыбу.

7. В продаже имелась выпечка (пирожки, ватрушки) с высоким уровнем вкусовых качеств.
8. В обеденном зале рядом с входом в моечное помещение располагалось ведро, предназначенное для мытья столов.

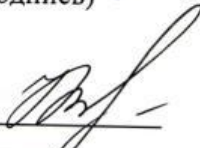
РЕКОМЕНДАЦИИ по устранению выявленных замечаний:

1. Сотрудникам столовой поработать над рецептурой блюд для улучшения их вкусовых качеств; по возможности, расширить ассортимент (например, ввести картофельно-мясную запеканку и пр.). Ознакомиться с меню и качеством блюд в столовой МОУ СОШ №6 для коррекции меню нашей столовой.
2. Сотрудникам столовой не допускать размещения инвентаря для уборки в обеденном зале.
3. Продолжать просветительскую работу, пропаганду рационального питания среди родителей и обучающихся.
4. Организовать регулярную проверку вкусовых качеств приготовленных блюд членами Управляющего совета для определения обоснованности получаемых претензий и своевременное их устранение.
5. Провести анализ выявленных недостатков организации питания и внедрению предложений по его улучшению в марте 2014 года.

Председатель Управляющего совета Н.Ю.Корниенко


(подпись)

Член Управляющего совета Н. Н. Кукушкина


(подпись)

Член Управляющего совета Т.В.Ярёменко

(подпись)

Директор школы Т.В.Долгушина

(подпись)