

## ПРОТОКОЛ

### проверки работы столовой и организации горячего питания в МОУ СШ №2

13 февраля 2024 года

г. Переславль-Залесский

#### Рабочая комиссия в составе:

Балукова Е.Ю. - председатель Управляющего совета МОУ СШ №2, родитель

Киреева Е.В. - секретарь Управляющего совета МОУ СШ №2, родитель

Тотьмянина Ю.С. - член Управляющего совета МОУ СШ №2, родитель

Загорская Л.С. - член Управляющего совета МОУ СШ №2, ответственная за организацию горячего питания МОУ СШ №2

**Цель проведения проверки:** осуществление родительского контроля за организацией питания детей.

**Дата и время проведения проверки:** 13 февраля 2024 г. с 12:35 ч. по 13:30 ч.

#### Комиссия установила следующее:

- ⑩ условия для мытья рук удовлетворительные (раковины чистые, вода горячая/холодная, смесители и электросушители для рук исправны, мыло есть);
- ⑩ обеденный зал чистый, светлый, обеденная мебель и посуда исправна, посторонние неприятные запахи отсутствуют, меню в столовой имеется;
- ⑩ санитарная одежда у сотрудников столовой, маски и перчатки в наличии, используются при взаимодействии с обучающимися;
- ⑩ холодильное и кухонное оборудование исправно. Ожидается замена одного из холодильников.
- ⑩ организация питьевого режима: на отдельном столе стоит чайник с кипяченой водой, чистые кружки, график смены кипяченой воды имеется, но не заполнен.
- ⑩ использованная посуда оперативно убирается со столов. Посуду моют в посудомоечной машине.
- ⑩ питание школьников начальных классов организовано в соответствии с графиком. Учащиеся среднего и старшего звена имеют возможность приобрести необходимые блюда по системе «Ладочки» или за наличные деньги прямо на раздаче готовых блюд только во время перемены.
- ⑩ готовые блюда на раздаче теплые, их температура поддерживается при помощи специальных мармитов. В наличии был гороховый суп, макароны, греча, мясо с подливой, котлеты, отбивные, горячий сладкий чай, хлеб.
- ⑩ бракераж готовых блюд проводится медицинским работником школы ежедневно, ведется журнал.
- ⑩ на момент проверки в продаже полностью отсутствовала выпечка, ассортимент буфета был крайне ограничен.
- ⑩ состояние пищеблока неудовлетворительное (требуется замена окон, плитки, вытяжки);
- ⑩ коллектив сотрудников столовой работает в напряженном режиме в виду отсутствия необходимого количества поваров.

**Рекомендации оператору питания (ИП Алексеева):**

1. Расширить ассортимент школьного буфета из перечня допустимых продуктов питания для учащихся, обеспечить постоянное наличие продуктов в буфете.
2. Организовать достаточное количество выпечки, т.к. основная жалоба учащихся на отсутствие выпечки в обеденное время.
3. Рассмотреть вопрос увеличения численности работников столовой.
4. Соблюдать режим работы столовой.
5. Согласовать с администрацией школы возможность приобретения блюд учащимися не только во время перемен, но и в свободное от уроков время (во время «окон»).
6. Ориентироваться на вкусовые предпочтения учащихся, качество приготовленных блюд.

**Рекомендации администрации школы:**

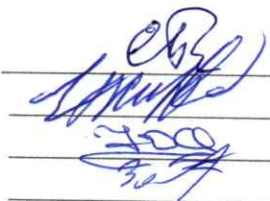
1. Провести анкетирование среди учащихся о качестве питания и пожеланиях относительно работы столовой.
2. Согласовать с работниками столовой возможность приобретения блюд учащимися не только во время перемен, но и в свободное от уроков время (во время «окон»).
3. Продолжать работу по информированию родителей и детей о здоровом питании, о правилах личной гигиены и правилах поведения в столовой.

Председатель Управляющего совета \_\_\_\_\_

Член комиссии \_\_\_\_\_

Член комиссии \_\_\_\_\_

Член комиссии \_\_\_\_\_



Балукова Е.Ю.

Киреева Е.В.

Тотьмянина Ю.С.

Загорская Л.С.