

ПРОТОКОЛ

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

«02» сентября 2025 года

г. Переславль-Залесский

Рабочая комиссия в составе:

Долгушина Т.В. - директор МОУ СШ №2,

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.

Цель проведения проверки:

1. осуществление родительского контроля за организацией питания детей в 2025-2026 учебном году;
2. выявление недочетов и разработка предложений по улучшению качества питания учащихся.

Дата и время проведения проверки: «02» сентября 2025 г. с 09:20 ч. до 10:00 ч.

Комиссия установила следующее:

- условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы (раковины чистые, вода горячая/холодная, смесители и электросушители для рук исправны, мыло есть);
- обеденный зал чистый и светлый, посторонние неприятные запахи отсутствуют;
- коллектив сотрудников столовой работает всё также в напряженном режиме в виду отсутствия необходимого количества поваров;
- овощи проверены на соблюдение сроков годности: лук и очищенный картофель соответствуют сроку годности, указанному на этикетке. Вид овощей - соответствует надлежащему.
- Проведена проверка сроков годности полуфабрикатов мясных изделий: проверить сроки годности мясного полуфабриката не представилось возможным, так как этикетка на упаковке частично отсутствует. Соответственно, приготовить данные полуфабрикаты для детей невозможно. Также выявлено, что при транспортировке полуфабриката не были соблюдены температурные нормы, что привело к разморозке мясных полуфабрикатов, причиной этого стало нарушение целостности изделий (внешний вид мясного полуфабриката не соответствует заявленному надлежащего качеству).

Выявлены существенные замечания:

1. из-за отсутствия необходимого количества холодильников допущено нарушение адресного хранения и товарного соседства, что приводит к нарушению правил и норм по хранению продуктов питания. В настоящее время в холодильнике «Пробы», где должны храниться пробы, размещены овощи. В холодильнике для молочных продуктов совместно размещены молочные продукты и замороженное мясо.

Вывод: В школьной столовой продукты должны храниться с учетом принципа товарного соседства (отдельно сырые и готовые, а также продукты с сильным запахом), при соблюдении температурного режима в холодильных камерах, и только продукты,

соответствующие требованиям по качеству и срокам годности. Запрещено хранить продукцию домашнего приготовления, с признаками порчи или истекшим сроком годности, а также кремовые кондитерские изделия и консервы с нарушением герметичности.

Основные правила хранения:

- **Товарное соседство:**

Сырые и готовые продукты хранятся в разных холодильниках или на разных полках, с соответствующей маркировкой.

- **Температурный режим:**

Продукты хранятся при температурах, указанных в нормативных документах (например, овощи — до +12°C, молочные продукты — до +6°C).

- **Маркировка:**

На всех тарных местах сохраняется маркировочный ярлык с указанием срока годности продукта.

- **Вентиляция:**

Сыпучие продукты хранятся в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от вредителей.

- **Соблюдение сроков годности:**

Продукты не должны превышать установленные сроки годности.

Продукты, которые запрещено хранить и использовать:

- Продукты домашнего (непромышленного) изготовления.
- Пищевые продукты с истекшим сроком годности или признаками недоброкачества.
- Остатки пищи от предыдущего приема.
- Консервы с нарушением герметичности банок.
- Яйца с поврежденной скорлупой.
- Пирожные и торты, за исключением тех, которые изготовлены на школьном пищеблоке и в срок не более 3 часов.

2. Посуда: оператор питания предоставил стаканы для чая (без ручки). Комиссия считает, что удобнее использовать кружки с ручкой для безопасности детей.

3. Отсутствует отдельный холодильник для хранения «Молочных коржиков». Оператор питания доставил «Молочные коржики», однако разместить их на соответствующее нормам хранение не представилось возможным. Рекомендация по хранению данного продукта: $t +4^{\circ}\text{C}$, а фактически изделия хранятся в помещении при $t +20^{\circ}\text{C}$, что также является значительным нарушением.

Рекомендации оператору питания:

1. Контролировать температурный режим при транспортировке полуфабрикатов и иных изделий в школьную столовую.
2. Продукты должны храниться с учетом принципа товарного соседства при соблюдении температурного режима в холодильных камерах, и только продукты, соответствующие требованиям по качеству и срокам годности.
3. Приобрести в школьную столовую дополнительные холодильные камеры (как минимум 2 шт.) в соответствии с объемами поставляемой продукции.
4. Постоянно проводить температурный контроль при подаче блюд.

5. Ассортимент школьного буфета должен быть полным из перечня допустимых продуктов питания для учащихся (постоянное наличие продуктов в буфете обязательно).
6. Обеспечить достаточное количество выпечки в обеденное время.
7. Принять меры по увеличению численности работников столовой, повышению их заработной платы.
8. Снабжать столовую качественными продуктами.
9. Всегда ориентироваться на вкусовые предпочтения учащихся.

Рекомендации администрации школы:

1. Продолжать работу по информированию родителей и детей о здоровом питании, о правилах личной гигиены и правилах поведения в столовой.

Председатель Управляющего совета _____



Балукова Е.Ю.

Член комиссии _____



Долгушина Т.В.

Член комиссии _____



Тотьмянина Ю.С.

Член комиссии _____



Киреева Е.В.