

ПРОТОКОЛ

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

23 января 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: осуществление родительского контроля за организацией питания детей; проверка исполнения рекомендаций, которые были даны оператору школьного питания во время предыдущего рейда; выявление недочетов и разработка предложений по улучшению качества питания учащихся.

Дата и время проведения проверки: 23 января 2025 г. с 08-40 ч. до 9-00 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);
- ежедневное меню представлено на официальном сайте школы (раздел «Горячее питание в школе»), но меню в самой столовой и на информационном стенде отсутствует. На момент проверки столы были накрыты не в соответствии с заявленным на сайте меню. На завтрак вместо картофельного пюре с рыбной котлетой и овощами по сезону была отварная греча с рыбной котлетой, вместо батона — печенье, овощи отсутствовали. Многие ребята свой завтрак отнесли в отходы, хотя пища выглядела привлекательно и по вкусовым качествам не отличалась от домашней. По словам работников столовой, замена блюд произошла ввиду отсутствия необходимого количества сотрудников и времени на чистку мелкого картофеля.
- обеденный зал чистый и светлый, посторонние неприятные запахи отсутствуют; посуда со сколами заменена на новую; обеденная мебель требует ремонта, а именно, сиденья табуретов необходимо заменить.
- санитарная одежда у сотрудников столовой в наличии, используется при взаимодействии с учащимися;
- питьевой режим организован: на отдельном столе стоит чайник с кипяченой водой, чистые кружки, график смены кипяченой воды имеется, заполнен.
- использованная посуда оперативно убирается со столов.
- питание школьников начальных классов организовано в соответствии с графиком.
- бракераж готовых блюд проводится медицинским работником школы ежедневно, ведется журнал.
- на момент проверки (8 ч. 45 минут) в продаже имелся большой ассортимент выпечки (пирожки, булочки, сосиски в тесте), но ассортимент буфета был ограничен.
- Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии. После ремонта (лето 2024 года) система вытяжки осталась прежней и требует замены. Пищеблок не оборудован цехом

для приготовления холодных блюд, по этой причине в меню отсутствуют холодные закуски, овощные салаты, фруктовые нарезки и пр.

- коллектив сотрудников столовой работает всё также в напряженном режиме в виду отсутствия необходимого количества поваров.

Рекомендации оператору питания:

1. Во избежание нарушений рацион школьного питания должен соответствовать утвержденному меню. Только в исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.
2. Постоянно проводить температурный контроль при подаче блюд.
3. Ассортимент школьного буфета должен быть расширен из перечня допустимых продуктов питания для учащихся, постоянное наличие продуктов в буфете обязательно.
4. Обеспечить достаточное количество выпечки и горячих блюд в обеденное время.
5. Принять меры по увеличению численности работников столовой, повышению их заработной платы.
6. Снабжать столовую качественными продуктами.
7. Всегда ориентироваться на вкусовые предпочтения учащихся.

Рекомендации администрации школы:

1. Подготовить документацию для вхождения в губернаторскую программу «Решаем вместе», чтобы закончить ремонт пищеблока столовой (замена старой системы вытяжки, оборудование цеха для приготовления холодных блюд).
2. Найти средства на обновление обеденной мебели.
3. 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.