

ПРОТОКОЛ

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

20 сентября 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

Маркова А.С. - родитель

Цель проведения проверки: осуществление родительского контроля за организацией питания детей. Было решено, особое внимание уделить завтракам для начальной школы. В Управляющий совет поступали просьбы от родителей оценить школьные завтраки, т.к. дети часто жаловались на невкусные оладьи, блины и каши. Кроме того, необходимо оценить ремонт пищеблока, который был произведен в летний период 2024 года.

Дата и время проведения проверки: 20 сентября 2024 г. с 08-40 ч. по 9-00 ч.

Комиссия установила следующее:

- условия для мытья рук удовлетворительные (раковины чистые, вода горячая/холодная, смесители и электросушители для рук исправны, мыло есть);
- меню на текущий день и график питания учащихся представлены на информационном стенде при входе в столовую. Столы были накрыты в соответствии с заявленным меню. На завтрак были блинчики с джемом (2 шт), йогурт (срок годности соответствует норме), чай. Блины готовые замороженные (полуфабрикаты) разогревают перед подачей в духовом шкафу. Было заметно, что ребята с удовольствием завтракали. Отходов практически не было. Со слов работников кухни, недавно сменили поставщика полуфабрикатов из-за плохого качества продуктов.
- обеденный зал чистый, светлый, обеденная мебель и посуда исправна, посторонние неприятные запахи отсутствуют, меню в столовой имеется;
- санитарная одежда у сотрудников столовой, маски и перчатки в наличии, используются при взаимодействии с обучающимися;
- организация питьевого режима: на отдельном столе стоит чайник с кипяченой водой, чистые кружки, график смены кипяченой воды имеется, заполнен.
- использованная посуда оперативно убирается со столов. Посуду моют в посудомоечной машине.
- питание школьников начальных классов организовано в соответствии с графиком. Учащиеся среднего и старшего звена имеют возможность приобрести необходимые блюда по системе «Ладoshки» или за наличные деньги прямо на раздаче готовых блюд только во время перемены.
- 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.



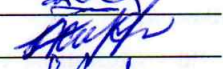
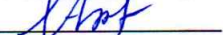

- Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии. Он был частично отремонтирован в летний период 2024 года. Помещение светлое. Температура внутри помещения комфортная. Была произведена замена окон, пол и стены выложены кафельной плиткой, частично заменено кухонное оборудование, установлена камера видеонаблюдения. Система вытяжки осталась прежней и требует замены. Отсутствуют москитные сетки на окнах. На момент проверки была не исправна мясорубка, в ближайшее время должен быть произведен ее ремонт. 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 в напряженном режиме в виду отсутствия необходимого количества поваров.

Рекомендации оператору питания:

1. Расширить ассортимент школьного буфета из перечня допустимых продуктов питания для учащихся, обеспечить постоянное наличие продуктов в буфете.
2. Обеспечить достаточное количество выпечки, т.к. основная жалоба учащихся на отсутствие выпечки в обеденное время.
3. Увеличить численность работников столовой.
4. Соблюдать режим работы столовой.
5. Ориентироваться на вкусовые предпочтения учащихся, качество приготовленных блюд.

Рекомендации администрации школы:

1. Принять необходимые меры по организации замены старой системы вытяжки.
2. Рассмотреть возможность организовать цех пищеблока по приготовлению холодных блюд.
3. Провести анкетирование среди учащихся о качестве питания и пожеланиях относительно работы столовой.
4. 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.
Член комиссии		Маркова А.С.