

ПРОТОКОЛ

проверки работы столовой и организации горячего питания в Центре образования №2 МОУ СОШ "Образовательный комплекс №2"

«18» ноября 2025 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,

Чёрная Н.С. – руководитель ЦО №2

Приглашены: Маркова А.С. - родитель, Горобей Н.Г. - родитель.

Цель проведения проверки:

1. осуществление родительского контроля за организацией питания детей в 2025-2026 учебном году;
2. проверка выполнения выявленных замечаний в предыдущие рейды, разработка предложений по улучшению качества питания учащихся и выявление текущих недочетов.

Дата и время проведения проверки: «18» ноября 2025 г. с 08:50 ч. до 09:50 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);
- меню вывешено, 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. Овощи в вакуумных упаковках хранятся в холодильнике. Вид овощей - соответствует надлежащему.
- Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных изделий (тефтели Нежные из свинины п/ф замороженный, Мит Болы п/ф), блинчиков с начинкой без замечаний. Мясные полуфабрикаты изготовлены и упакованы компанией ООО "Промпит".
- В холодильниках хранится растительно-сметанный продукт **со 100% заменителем молочного жира**. Его используют для приготовления запеканок. Срок годности истёк.

Несмотря на то, что согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 в общеобразовательных учреждениях не допускается использование молочных продуктов на основе растительных жиров, ООО "Промпит" поставляет подобные продукты в школу.

- Сухари панировочные поставляются без герметичной упаковки, этикетка вложена в полиэтиленовый пакет, завязанный на узел. **Сроки хранения сухарей панировочных нарушены.**

- Крупа ячменная перловая также расфасована в обычный полиэтиленовый пакет. На этикетке стоит штамп ООО "Промпит", но не указана дата выработки крупы, поэтому сроки годности невозможно определить.
- Сухофрукты также поставляются не в заводской упаковке, этикетка вложена в пакет, сроки годности в норме, но невооруженным глазом видно, что сухофрукты старые и загрязнены различными примесями.
- Зеленый горошек консервированный доставили в деформированных банках. При вскрытии банки оказалось, что продукт не годен к употреблению (посторонний запах и мутная вода). Повара приняли решение его не использовать и списать.
- Изделия макаронные группа В рожки рифленые доставляют в бумажных заводских пакетах по 20 кг. Сроки годности в норме.
- Буфет школьной столовой пустой.
- электронная система "Ладошки" не настроена на новый день, в выборе отсутствовала выпечка и имеющиеся блюда к покупке.
- Завтрак для учащихся начальной школы (рожки отварные, биточки мясные, хлеб, чай) выглядит не аппетитно, не вкусно. Большая часть приготовленной еды попадает в отходы.

Замечания и рекомендации оператору питания:

1. Продукты не должны превышать установленные сроки годности.
2. Запрещено хранить продукцию с признаками порчи или истекшим сроком годности. Поварам отслеживать сроки годности и вовремя списывать товар.
3. На всех тарных местах должен сохраняться маркировочный ярлык с указанием срока годности продукта.
4. Исключить продукты, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. 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.
6. Строго контролировать температурный режим при транспортировке полуфабрикатов и иных изделий в школьную столовую.
7. Поварам постоянно проводить температурный контроль при подаче блюд.
8. Школьный буфет должен быть наполнен допустимыми продуктами питания для учащихся (постоянное наличие продуктов в буфете обязательно).
9. Обеспечить достаточное количество выпечки в обеденное время.
10. Принять меры по увеличению численности работников столовой, повышению их заработной платы.
11. Всегда ориентироваться на вкусовые предпочтения учащихся.
12. Рассмотреть возможность оплаты за питание в столовой банковской картой.

Рекомендации администрации школы:

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 _____

Член комиссии _____

Балукова Е.Ю.

Чёрная Н.С.

Загорская Л.С.

Тотьмянина Ю.С.

Киреева Е.В.