

ПРОТОКОЛ № 5
по итогам проведения общественного контроля питания
в школьной столовой МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А.»

15.01.2025 г.

Время: 10.10

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в школе.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Рогожникова Е.В. – председатель комиссии;

Колесникова С.Н. – зам. пред. комиссии;

Романенкова А.И. – ответств. за организацию питания;

Гатина Э.А. – мед. сестра;

Власова А.В. – родитель,

составили настоящий протокол о том, что была проведена проверка в столовой МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А.».

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- QR-код со ссылкой на сайт имеется и висит на видном месте;
- список детей-льготников находится у повара в столовой.

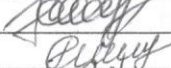
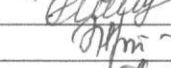
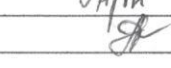
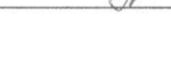
В результате визуального осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается;
- нарушений в зале столовой не выявлено;
- чистота и целостность столовых приборов соответствует норме;
- меню соответствует примерному меню;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям: в меру посолено, еда оптимальной температуры;
- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню; вес готовой порций также соответствует заявленному в меню;
- качество питания – дети едят с аппетитом;
- бракеражный журнал готовой продукции имеется, и записи в нем ведутся;
- классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак, следят за соблюдением санитарных норм;
- дежурный учитель по столовой находится в зале столовой;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется не менее 3 наименований выпечки, пользующейся спросом у обучающихся.
- технология приготовления блюд соблюдается. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- работают два автомата с дополнительным ассортиментом, товары пользуются спросом;
- продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН;
- у входа в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук).

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ: 1. При приёме пищи детьми телефоны не должны находиться на обеденном столе. 2. Следующий контроль осуществить в феврале 2025 г. согласно графику.

Председатель комиссии _____

 /Е.В. Рогожникова/
 /С.Н. Колесникова/
 /А.И. Романенкова/
 /Э.А. Гатина/
 /А.В. Власова/