

ПРОТОКОЛ № 4

по итогам проведения общественного контроля питания
в школьной столовой МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А.»

17.12.2025 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;

Кочетков А.А. – родитель от школы

Кочеткова О.В. – родитель от детского сада

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:

- технологическое и холодильное оборудование – исправно;
- нарушений на пищеблоке не выявлено;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) осуществляется;
- 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;
- соблюдение температурного режима – соблюдается;
- качество питания – дети едят с аппетитом;
- бракеражный журнал готовой продукции имеется, и записи в нем ведутся;
- классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак и следят за тем, чтобы ими были вымыты и высушены руки;
- дежурный учитель по столовой находится в зале;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся;
- 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;

- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню;
- у входа в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук).

Вывод: в МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А.» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы, а также льготной категории детей. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель комиссии _____

_____ /Е.В. Рогожникова/

_____ /С.Н. Колесникова/

_____ /А.И. Романенкова /

_____ /Э.А. Гатина/

_____ /О.В. Кочеткова/

_____ /А.А. Кочетков/