

«Майская ООШ» - филиал МАОУ Сладковская СОШ

Протокол
проверки организации питания
Советом по вопросам питания

Дата проверки: 02.12.2025 г.

Время проверки: 10.20 и 11.25 час. (2 и 3 перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Совет по вопросам питания:

Представители ОУ

Банникова С.Н. – заведующая филиалом
Минх И.Б., социальный педагог
Мухина И.В. – завхоз школы, ответственный за организацию питания

Представитель
общественности

Тельнова Г.Н., член ТОС, представитель органа государственного управления (по согласованию);

Представитель родительской
общественности

Кладовикова С.А. – представитель родительской общественности (по согласованию);

Представитель обучающихся

Банникова Дарина, представитель обучающихся, обучающаяся 9 класса, член Управляющего совета МАОУ Сладковская СОШ (по согласованию)

В ходе проверки установлено:

1. Продолжительность перемены составляет 20 минут. На стенде в столовой размещено действующее цикличное меню и меню на день, утвержденное руководителем образовательной организации. Во время перемены в столовой питалось 17 обучающихся 1-4 классов (2 перемена) и 25 обучающихся 5-9 классов (3 перемена).
2. Блюда, подаваемые детям, теплые, соответствуют цикличному меню. Блюда соответствуют 19 дню утвержденного цикличного меню. На стол детям поставлены: голубцы ленивые, запеченные с соусом, на гарнир - картофельное пюре, сок яблочный и фрукт - яблоко, хлеб ржаной, пшеничный. По опросам учащихся, приготовленный горячий завтрак нравится детям.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. В ходе взвешивания остатков еды, не съеденной школьниками в ходе завтрака, составляет 6%., что соответствует оптимуму. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. При входе в столовую, отмечено, что созданы все благоприятные условия для приёма пищи, приятный внутренний интерьер, микроклимат, запах, доброжелательный персонал, все условия для мытья, дезинфекции и сушки рук. Все дети, заходя в столовую, первым делом моют руки, преподаватели это контролируют. Накрыванием на столы занимаются работники пищеблока. Работники пищеблока носят специальную одежду. Все учащиеся едят сидя,

успевая поест за перемену. Столы, посуда и столовые приборы чистые, не имеют царапин, сколов и трещин.

5. Члены комиссии совета по вопросам питания отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

6. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

7. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х-5-ти обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

8. Все классные руководители сопровождают свои классы.

9. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Выводы:

1. Горячий завтрак приготовлен в соответствии с циклическим меню, в столовой чисто, столы накрывают работники столовой в спецодежде, мест всем хватает. Блюда подаются тёплыми, всё выглядит аппетитно.

Совет по вопросам питания

02.12.2025 *Сы-*

С.Н. Банникова

02.12.2025 *МФ*

И.Б. Минх

02.12.2025 *МУ*

И.В. Мухина

02.12.2025 *Тель-*

Г.Н. Тельнова

02.12.2025 *Клад-*

С.А. Кладовикова

02.12.2025 *БАН*

Д.А. Банникова