Филиал Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Маслянская средняя общеобразовательная школа «Менжинская средняя общеобразовательная школа»

Протокол

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией по контролю за качеством питания.

Дата проверки: 19.10.2026 г

Время проверки: 11-00 (большая перемена)

Цель проверки: организация питания, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических норм.

Комиссия в составе:

1. Кошелева Н.Г. -ответственный за организацию питания, председатель комиссии;
2. Пискунова С.С..- помощник повара, представитель от работников пищеблока;
3. Якшина З.Г. – представитель родительской общественности;
4. Жетыбаева С.Б.. – председатель профсоюзного комитета, секретарь комиссии;
5. Соковнина Виктория – ученица 11 класса, представитель обучающихся.

Составили настоящий протокол о том, что 19 Октября 2026 г комиссией по контролю за качеством питания была проведена проверка организации питания в школе

.

В ходе проверки установлено:

1. Имеется утвержденное цикличное 20 дневное меню;
2. Меню вывешено для ознакомления родителей и детей в специально отведенном месте и размещено на сайте образовательной организации;
3. В меню отсутствуют повторы блюд, запрещенные блюда и продукты;
4. Количество приемов пищи соответствует режиму функционирования школы;
5. Имеется в наличии приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии;
6. Ежедневно бракераж снимается со всех партий приготовленных блюд;

7. Фактов не допуска к реализации и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
8. Детей с заболеваниями (сахарный диабет, пищевые аллергии), требующими диетического питания, на сегодняшний день в школе нет. Из прошлого опыта работы: создавались условия для таких детей с заменой блюд.
9. Влажная уборка помещения с применением дезсредств проводится после каждого приема пищи, на момент проверки уборка была проведена качественно;
10. В помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
11. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены: имеется две раковины для мытья рук с подводом холодной и горячей воды, жидкое мыло, электрополотенца. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
12. Факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены;
13. Детям выдается свежеприготовленная пища, отдельно готовится на каждый прием пищи, фактов выдачи остывшей пищи не выявлено
14. Провели родительский контроль с измерением индекса несьедаемости. Количество отходов после завтрака получилось 0%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы с детьми « Роль и значение питания

Комиссия по контролю за качеством питания:

1. Кошелева Н.Г.
2. Пискунова С.С.
3. Якшина З.Г.
4. Жетыбаева С.Б..
5. Соковнина В