

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»
Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»)

ПРОТОКОЛ

проверки организации питания в МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»
комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 19.02.2025 г

№ 2

Проверкой установлено, что питание в школе организована на основании приказа № 05-о от 13.01.2025 «Об организации горячего питания в 2 полугодии 2024/2025 учебного года». Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора школы по воспитательной работе Тарасенко М.К

Питание осуществляется на основании Основного меню, утвержденного директором ООС «Столичная Кулинарная Компания» Л.С. Сафарян и согласовано с директором школы Никитчук Е.В.

На момент проверки установлено: в наличии имеется график (питания) приёма пищи; все сотрудники пищеблока в спецформе и перчатках; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями. Общее состояние столовой удовлетворительное. Полы чистые, столы протерты.

Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов и детей льготной категории.

У входа в столовую классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи, питание организовано при соблюдении правила разведения потоков обучающихся. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Контрольные порции стоят на видном месте. Замечаний по соблюдению технологических процессов визуально не выявлено.

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Посуда визуальна чистая, без сколов и трещин.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в удовлетворительном состоянии.

Проведен опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом. Опрос показал, что 39% детей оценивают питание на отлично; 56% - хорошо, 2% - удовлетворительно; 3% недовольны питанием. Среди причин неудовлетворенности питанием выявлены следующие наиболее распространенные: неразнообразная пища, нелюбимые блюда.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям отработать вопрос своевременного предоставления заявки на питание.
3. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.
4. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Фамилии членов комиссии

Подписи членов комиссии

Фамилии членов комиссии

Подписи членов комиссии

Матвейчук А.Ю.
Булут В.В.
Татарченко П.С.
Микеева Т.С.
Махно Е.С.



Протокол
проверки организации питания советом родительского контроля
в МБОУ «Добровская школа – гимназия имени Я.М.Слонимского»

Дата и время проведения проверки: 19.02.2025г 11.20ч

№п/п	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	+
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	+
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	+
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	+
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	+
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	+
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	+
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	+
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	

- | | |
|-----|--|
| | А) да |
| | Б) нет |
| | В) состояние |
| 15. | Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? |
| | А) да |
| | Б) нет |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

ЗАМЕЧАНИЯ:

Подписи членов совета:

1. Матвейчук Анна Юрьевна
2. Рудин Вероника Валерьевна
3. Минеева Т.С.
4. Лавиотенко Н.Е.
5. Махно Е.С.