

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Винницкая школа»
Симферопольского района Республики Крым
ул. Терешковой, 8, с. Винницкое, Симферопольский район, РК, 297549
тел.(0652) 33-77-26, e-mail: school_simferopolsiy-rayon1@crimeaedu.ru
ОКПО 00795070, ОГРН 1159102009593, ИНН/КПП 9009008773/910901001

Приложение 5

к положению о совете родительского контроля за организацией питания обучающихся

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Винницкая школа» совета родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 10.01.2024

№ 1

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

Председатель	Бойцова Татьяна Анатольевна, заместитель директора по воспитательной работе
Члены комиссии	Горблянская Светлана Викторовна, представитель родительской общественности
	Марченко Галина Александровна, представитель родительской общественности
	Орехова Наталья Владимировна, представитель родительской общественности

Цель контроля: анализ качества организации горячего питания учащихся всех категорий 1-11 классов столовой МБОУ «Винницкая школа»

В ходе проверки установлено:

1.Обеденные залы - 2.

Количество посадочных мест в обеденном зале – 40, в актовом зале – 60. Соответствует потребностям. Состояние мебели (столы стулья, скамейки) – отличное.

2.Оборудование пищеблока.

- Плита для приготовления пищи панельная – одна, на четыре единицы посуды, в рабочем состоянии. Установлена в соответствии с нормами пожарной безопасности.
- Духовой шкаф – один, в рабочем состоянии.
- Жарочный шкаф – один, в рабочем состоянии.
- Вентиляционный зонт над плитой имеется, в рабочем состоянии – 1 шт.
- Электрический титан – один, на 80 литров, в рабочем состоянии.
- Холодильники: камера холодильная – 1 шт, бытовые холодильники – 2 шт. в рабочем состоянии.
- Стол для сырой продукции – 1 шт
- Стол для готовой продукции – 1 шт
- Стол для буфетной продукции – 1 шт
- Стол для чистой посуды – 1 шт
- Стол для грязной посуды – 1 шт
- Моечные ванны – 4 шт
- Стеллаж для столовой посуды – 1 шт
- Столовая посуда (тарелки, ложки, кружки) – соответствует потребностям.
- Кухонная посуда – в достаточном количестве.
- Кухонное оборудование – в наличие.

3.Помещения столовой:

- Варочный цех – 1
- Овощной цех – 1
- Мясной цех – 1
- Бакалея – 1
- Мойка – 1
- Гардероб – 1
- Уборочная – 1
- Электрошитога - 1

4. Дезинфицирующие, моющие средства – в наличии, в соответствии с требованиями. Спецодежда – два комплекта на каждого работника. Индивидуальные средства защиты – обеспечены. В наличие и укомплектована медицинская аптечка.

5. В столовой имеются:

- Умывальники – 3 шт. Жидкое мыло. Одноразовые полотенца – 3 рулона. Мусорное ведро с крышкой (педальное) – 2 шт
- Средства пожаротушения – 2 шт
- Рециркулятор – 2 шт

6. Работники пищеблока 3 человека - прошли инструктаж по электробезопасности. Проведены в установленные сроки - медицинские обследования работников.

7. Нормы и правила хранения продуктов питания – в соответствии с требованиями, выполняются.

8. Выполнен косметический ремонт помещений столовой.


9. На стендах размещена необходимая информация для учащихся и их родителей.

10. Учащиеся 1-4, 5-11 классов будут посещать столовую в соответствии с утвержденным графиком.

Рекомендовано:

На основании осмотра пищеблока, столовой и ознакомления с соответствующей документацией комиссия приняла решение считать пищеблок и столовую готовыми к приему учащихся в учебном году.

Подписи членов комиссии:



Горблянская С.В.
Марченко Г.А.
Орехова Н.В.
Бойцова Т.А.