

Протокол № 01
проверки организации питания
школьным советом родительского контроля организации питания
в МБОУ «Молочненская средняя школа им. Героя Советского Союза Г.С. Титова»
«24» января 2025г.

Общественная комиссия по контролю организации питания в МБОУ «Молочненская средняя школа им. Героя Советского Союза Г.С. Титова» в составе:

- Балавнева Юлия Григорьевна - директор;
- Матиец Ольга Валерьевна - заместитель директора по УВР, председатель школьного совета
- Ибраимова Рушен Месвутовна – медицинская сестра, заместитель председателя школьного совета
- Нежданова Анастасия Игоревна - член школьного совета родительского контроля;
- Голубева Наталия Ивановна - член школьного совета родительского контроля

Повестка дня

1. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.
2. Документы по организации питания
3. Соблюдение требований к санитарному состоянию пищеблока и обеденного зала

По первому вопросу.

По состоянию на 24.01.2025 г. организовано бесплатное горячее питание:

- для обучающихся начальных 1-4 классов в количестве 147 чел., что составляет - 100 % ;
- для обучающихся льготных категорий завтрак и обед в количестве 122 чел., что составляет - 100 % (в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов – 5 чел., детей сирот/ опека - 7 чел., детей из многодетных семей – 90 чел., дети участников СВО -8 чел., дети из малоимущих семей- 2 чел., 10 обучающихся получают компенсацию).

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся льготной категории. Организовано питание детей с учетом особенностей их здоровья.

Для реализации права участников образовательного процесса иметь свободный доступ к информации по организации питания в обеденном зале имеются информационные стенды «Меню», «Организация питания», «Ассортимент буфетной продукции».

Решили: Классным руководителям продолжить информирование учащихся и родителей (законных представителей) о порядке обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся.

По второму вопросу

Выступила зам. директора Матиец О.В., ответственная за питание, которая ознакомила школьный совет родительского контроля с документами по организации питания согласно чек-листу (январь 2025г.).

Решили: принять к сведению


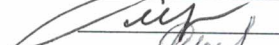



По третьему вопросу

Выступила зам. директора Матиец О.В., которая сообщила следующее:

- наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах)- соответствует,
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации
- наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам-имеется термометр и гигрометр в исправном состоянии, соответствует.
- Наличие, маркировка и хранение инвентаря на пищеблоке, оснащение пищеблока оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН, организация поверки весов- соответствует.

-Санитарное состояние помещений пищеблока, условия хранения моющих средств и дезинфекционных растворов (наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность)-соблюдается.

Решили: Принять к сведению данную информацию для организации общественного контроля за питанием.
Комиссия в составе:

	Балавнева Ю.Г.
	Матиец О.В.
	Ибраимова Р.М.
	Нежданова А.И.
	Голубева Н.И.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»




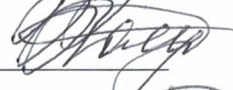
МБОУ «Молочненская средняя школа им. Героя Советского
Союза Г.С. Титова»

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	✓	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	

17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	✓	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?		✓
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Члены школьного совета родительского контроля:

1. Ибрашова Р.М. 
2. Шипилина И.Ю. 
3. Кирова О.А. 
4. Гаузева Н.И. 
5. Жетранова Д.И. 