Вывод: в школьной столовой проведены все необходимые мероприятия соответствия санитарным нормам и правилам, школьная столовая готова к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников; необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам. На сайте школы в разделе «Горячее питание» имеется информация о рационе питания обучающихся в школьной столовой на 13.01.2025 г.

Члены комиссии:
Пряжевская Н.И..
Столпник В.В.
Хроленок Н.М.
Бурцева Е.Г.
Тернопольская О.И.
ДубовикТ.Н.

Акт № 1
по результатам проведения проверки
работы пищеблока МБОУ Погарская СОШ №1

Дата проверки 13.01.2025 г.

Цель проверки: проведение в школьной столовой мероприятий по оценке соответствия санитарным нормам и правилам, а также готовности к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников.

Проверка соответствия ежедневного меню питания обучающихся 2-х недельному меню горячего питания.

Члены общественной комиссии:
Пряжевская Н.И..- завхоз школы;
Столпник В.В.- уполномоченный по охране труда школы;
Хроленок Н.М.- председатель профкома школы;
Бурцева Е.Г. - член родительского комитета школы;
Тернопольская О.И. - родитель учащегося 3 класса школы;
ДубовикТ.Н. - родитель учащегося 11 класса школы.

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение ген.уборки производственных помещений и столовых,
- наличие сопроводительных документов при приеме пищевых продуктов,
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов,
- оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрическая плита, холодильники, морозильные камеры, а также бойлер, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды).
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 10 дневному меню горячего питания.

В ходе проверки выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- Отсутствует необходимость (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) в дератизации на пищеблоке, так как она проводилась на начало учебного года;
- Питьевой режим соблюдается: для учащихся установлены питьевые фонтанчики;
- На рабочем месте персонала с признаками заболевания не выявлено;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; медицинские профилактические осмотры проведены;
- В зале приема пищи чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка , проветрено помещение;
- В зале приема пищи установлен обеззараживатель воздуха и при входе имеется санитайзер с дезинфицирующим средством;
- На раковинах имеется мыло, рядом установлены электросушители для рук.
- Меню соответствует утвержденному 10 дневному меню горячего питания.

Протокол №1 от 19сентября 2024 года
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Время проверки: 9.35час.
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, Температура, весовое соответствие блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.
Родительский контроль в составе: Суслова О.В., Фомина И.А., Тарасенко Ю.А., Чумасова С.В., Клименко Ю.А., Рыкова Е.В., Черняй Я.Э. составили настоящий протокол в том, что 19 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, вес порции соответствует весу в меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Организация питания: дети приходят в столовую в сопровождении классных руководителей: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
4. В обеденном зале посадочных мест детям хватает.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Суслова О.В
2. Фомина И.А
3. Черняй Я.Э
4. Тарасенко Ю.А
5. Чумасова С.В
6. Рыкова Е.В
7. Клименко Ю.А

Протокол №3 от 26 февраля 2025 года
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Цель проверки: проведение родительского контроля с целью повышения эффективности системы контроля качества питания обучающихся.

Родительский контроль в составе: Колосова А.С., Холодок И.М., Дупина Н.Д, Шавкун Е.Н., Кисель Е.М., Халепо Е.В. составили настоящий протокол в том, что 26 февраля 2025года в 13:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.

2. Меню для 1-4 классов предварительно было размещено на школьном сайте.
3.С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

4. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

-Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

- Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

- Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
-Технология приготовления блюд соблюдается.
-Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
5. Столы в обеденном зале чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В столовой чисто, уютно.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
• Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
• Соблюдать требования СаНпиН.
Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Колосова А.С.,
2. Холодок И.М
3. Дупина Н.Д.
4. Шавкун Е.Н.,
5. Кисель Е.М.
6. Халепо Е.В

Протокол №2 от 13 декабря 2024 года
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Цель проверки: Проверка документации по организации питания, работа школьной столовой, санитарное состояние, анализ меню.

Родительский контроль в составе: Настина О.П, Михайлова П.С., Козлова Т.С., Плющ Е.С., Тарасенко А.А. составили настоящий протокол в том, что 13 декабря 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:
1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде в столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.

2. Бесплатные завтраки получают все льготные категории.

3. Была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (12.50) завтраки были готовы, булочки, для продажи в школьном буфете, выпечены. Меню вывешено на стенде. Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки.
4.Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов.

5. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы. Имеются следующие приказы: «Об организации питания обучающихся».

6. Школа обслуживается поварами из АО «Государственный комбинат питания». Столовая для учащихся работает с 8.00 до 15.00.
Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 120, используется рационально.
7. Социальный педагог на переменах присутствует в столовой, контролирует процесс питания и соблюдение порядка.

8. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

9. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Козлова Т.М.
2. Кобальчик А.М.
3. Плющ Е.С.
4. Быкова Е.С.
5. Тарасенко А.А.
6. Михайлова П.С.