

Протокол
заседания мобильной группы общественного контроля за организацией и качеством
горячего питания учащихся 1-11-х классов

от 31 января 2024 года

Присутствовали: Берчанская Е.А., социальный педагог, руководитель группы, Шипц А.А., член родительского комитета 4А класса, Коваль А.В., председатель родительского комитета 3В класса, Гудым Н.В., председатель родительского комитета 5Б класса, Ткаченко И.А., директор МОУ СОШ №5

Отсутствующих нет.

Повестка:

1. Плановое контрольное мероприятие за организацией и качеством горячего питания учащихся 1-11-х классов

Ход контрольного мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятия	Результат	Замечания, нарушения
1	Наличие мыла для мытья рук	Жидкое мыло в бутылках-дозаторах в наличии на умывальных раковинах в зоне мытья рук около столовой. Дети перед заходом в обеденный зал в сопровождении классного руководителя регулярно моют руки. Дети начальных классов регулярно моют руки в закреплённых кабинетах, так как в наличии раковины с ГВС. В помещении пищеблока имеется мыло для мытья рук на всех раковинах. У заместителя директора по АХР имеется запас жидкого и кускового мыла	замечаний нет
2	Наличие электрополотенец или бумажных полотенец	В зоне мытья рук около столовой крепления для бумажных полотенец присутствуют, в наличии бумажные полотенца в каждом классе и промокание рук после мытья происходит в присутствии классного руководителя.	Электрополотенца не установлены

3	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	В помещении пищеблока и в обеденном зале установлены по одному рециркулятору, включаются в соответствии с инструкцией.	Без замечаний
4	Чистота обеденного зала	Проверка проведена в период образовательного процесса и приема пищи. Обеденный зал находится в удовлетворительном состоянии. Работник обеденного зала и дежурные учащиеся из 9Б класса стараются поддерживать оптимальное санитарное состояние	В период перемены в столовой находятся классные руководители и дежурный администратор. Контроль за культурой приема пищи и уборки за собой осуществляется.
5	Состояние мебели в обеденном зале	Стол и стулья рассчитаны на 120 посадочных мест. 35 стульев поступили в город к поставщику, ожидается поступление в школу	Мебель ремонтируется по факту поломки.
6	Чистота посуды	Посуда моется ручным способом, моющие средства в наличии. Вода меняется регулярно в моечных ваннах	Без замечаний. Посуда на ощупь чистая. Посуда со сколами отсутствует. Приобретена малая партия новой посуды
7	Наличие ежедневного меню соответствующее с основному	Ежедневное меню в наличии, соответствует блюдам, выдаваемым учащимся. Издан приказ директора о временном изменении меню в связи с заключением контрактов на поставку продуктов питания с новыми поставщиками	Без замечаний
8	Температура накрытой еды	Приобретены термометры для замера температуры пищи	Обращений по поводу низкой температуры еды не поступало
9	Контрольное взвешивание, дегустация	Контрольные весы в наличии, контрольные блюда завтрака выставлены. Обед готов. Порции соответствуют меню. Вкусовые качества удовлетворительные	Без замечаний. Педагогам усилить разъяснительную работу с родителями и детьми по здоровому питанию
10	Исправность холодильного и технологического оборудования	Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии	Без замечаний
11	Санитарное состояние складских помещений	Удовлетворительное. Уборочный инвентарь в наличии	
12	Соблюдение условий хранения продуктов	Оборудования пищеблока достаточно для хранения продуктов. Термометры в наличии. Необходимо заменить 1	Без замечаний

		гигрометр	
13	Состояние санитарной одежды	Одежда в удовлетворительном состоянии. В наличии два комплекта. Перчатки, разовые головные уборы в достаточном количестве	Без замечаний
14	Объем отходов	Отходы собираются в специальные емкости, имеются крышки. Объем отходов зависит от пищевых пристрастий детей	Замечание: следить за закрытием пищевых отходов
15	Наличие графика уборки столовой. Чистота мебели, подоконников, батарей	В помещении столовой визуально чисто, в наличии уборочный инвентарь, ГВС и ХВС подключены, есть водонагреватель на случай отключения ГВС. Помещение столовой регулярно убирается с применением дезинфицирующих средств, в наличии емкость для уборки столов. Батареи и подоконники (на высоте) убираются один раз в четверть. Столы моются каждую перемену после приема пищи; по пятницам моются с применением дезинфицирующих средств	График уборки столовой вывешен

Подписи членов комиссии

 Берчанская Е.А.
 Шниц А.А.
 Леснова Е.А.
 Гудым Н.В.
 Коваль А.В.