

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

от 12 октября 2023 года

Присутствовали: Берчанская Е.А., социальный педагог, руководитель группы, Шиц А.А., член родительского комитета 4А класса, Коваль А.В., председатель родительского комитета 3В класса, Леснова Е.А., председатель родительского комитета 6В 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 регулярно в наличии на умывальных раковинах в зоне мытья рук около столовой. Дети перед заходом в обеденный зал в сопровождении классного руководителя регулярно моют руки. 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, но вывешивание бумажных полотенец не происходит в связи с невежественным обращением детей. Администрация и педагоги приняли решение о наличии бумажных полотенец в каждом классе и промокании рук после мытья в присутствии классного руководителя. В летний период 2023 года приобретено 6 электрополотенец, идет работа по поиску оптимального места установки	Рекомендовано установить электрополотенца
3	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	В помещении пищеблока установлен один рециркулятор, включается в соответствии с инструкцией.	Рекомендовано приобретение рециркулятора в помещение обеденного зала
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 8Б класса стараются поддерживать оптимальное санитарное состояние	В период перемены в столовой находятся классные руководители и дежурный администратор
5	Состояние мебели в обеденном зале	Столы и стулья рассчитаны на 120 посадочных мест.	Мебель ремонтируется по факту поломки. В постепенной замене нуждаются 20 стульев, 3 стола
6	Чистота посуды	Посуда моется ручным способом, моющие средства в наличии. Вода меняется регулярно в моечных ваннах	Рекомендация: внесение в план развития материально-технической базы приобретение посудомоечной машины
7	Наличие ежедневного меню	Ежедневное меню в наличии, соответствует блюдам, выдаваемым	Без замечаний

	соответствующее с основному	учащимся	
8	Температура накрытой еды	По отзывам детей, получающих горячее питание, имеются жалобы на остывшее первое блюдо. В беседе с работниками пищеблока выяснилось, что первое блюдо при накрывании высокой температуры, но в процессе накрытия столов – 120 мест – температура понижается	Замечание. Рекомендация: поменять очередность накрытия: третье блюдо, салат, второе блюдо, первое блюдо
9	Контрольное взвешивание, дегустиация	Контрольные весы в наличии, контрольные блюда завтрака выставлены. Обед в процессе готовности. Взвешивание порции соответствует меню. Вкусовые качества удовлетворительные	Без замечаний
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	Без замечаний
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, батареи	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	Рекомендовано составить и вывесить график уборки столовой

	каждую перемену после приема пищи	
--	--------------------------------------	--

Подписи членов комиссии



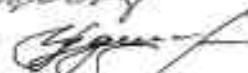
Берчанская Е.А.



Шиц А.А.



Леснова Е.А.



Гудым Н.В.



Коваль А.В.