

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

от 30 сентября 2024 года

Присутствовали: Берчанская Е.А., социальный педагог, руководитель группы,  
Кузьмина М.И., член родительского комитета 1А класса, Коваль А.В., председатель  
родительского комитета 4В класса, Гудым Н.В., председатель родительского комитета 6Б  
класса, Аверьякова И.Г., член родительского комитета 2В класса

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. Бумажные полотенца для промокания рук выдают классные руководители. Педальные ведра для сбора использованных полотенец в наличии в достаточном количестве. В помещении пищеблока имеется мыло для мытья рук на всех раковинах. У заместителя директора по АХР имеется достаточный запас жидкого и кускового мыла	замечаний нет  несколько ведер требует замены

2	Наличие электрополотенец	Приобретено 6 электрополотенец	Электрополотенца не установлены
3	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	В помещении пищеблока установлен один рециркулятор, включается в соответствии с инструкцией. Установлен рециркулятор в обеденном зале, включается 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 8А класса стараются поддерживать оптимальное санитарное состояние	В период перемены в столовой находятся классные руководители и дежурный администратор. Проводится работа по культурному приему пищи и уборке посуды со столов
5	Состояние мебели в обеденном зале	Столы и стулья рассчитаны на 120 посадочных мест. Столы и стулья в удовлетворительном состоянии Приобретены 35 стульев в обеденный зал	Мебель ремонтируется по факту поломки.
6	Чистота посуды	Посуда моется ручным способом, моющие средства в наличии. Вода меняется регулярно в моечных ваннах	Без замечаний
7	Наличие ежедневного меню соответствующее основному	Ежедневное меню в наличии, соответствует блюдам, выдаваемым учащимся	Без замечаний
8	Температура накрытой еды	Блюда, выдаваемые в период накрытия столов, с максимально высокой температурой	В течение сентября жалоб на температуру пищи не поступало
9	Контрольное взвешивание, дегустация	Контрольные весы в наличии, контрольные блюда завтрака выставлены. Пищевые пробны в наличии за 2 дня. Взвешиваемые порции соответствуют меню. Вкусовые качества удовлетворительные	Без замечаний
10	Исправность холодильного и технологического оборудования	Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии. Заказан холодильный шкаф в связи с поломкой и последующим списанием. Произведен текущий ремонт плиты (заменена конфорка)	Без замечаний
11	Санитарное состояние складских помещений	Удовлетворительное. Уборочный инвентарь в наличии	Недостаточность места для размещения
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, резиновые галошиные 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 убивается с применением дезинфицирующих средств, в наличии емкость для уборки столов. Батареи и подоконники (на высоте) убиваются один раз в четверть. Столы убиваются ежедневно перед началом приема пищи	График уборки столовой в наличии. Рекомендовано увеличить дезинфекционную уборку столов и горизонтальных поверхностей в связи с ростом сезонных заболеваний

Подписи членов комиссии

Леончанская Е.А.

Кузьмина М.И.

Гудым Н.В.

Кобаль А.В.

Мерьюкова И.Г.