

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Белосельская средняя школа

Протокол № 3

по итогам проведения общественного контроля питания  
МБОУ Белосельской СШ

16.02.2023 год

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Комиссией в составе Комаровой А.С., Верещагиной Е.К., Зерновой А.Н., назначенная приказом директора школы № 44 от 01.09.2023 года была проведена проверка в школьной столовой

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в

установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Блюда, приготовленные в школьной столовой, практически съедаются все. По формуле был высчитан объем несъедаемой каши на завтрак. Он составил 18 граммов на человека

**Вывод:** в МБОУ Белосельской СШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. (100% ) Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

<u>Комарова</u>	/Комарова А.С./
<u>Верещагина</u>	/Е.К.Верещагина/
<u>Зернова</u>	/А.Н.Зернова/