

ПРОТОКОЛ № 1

Проверки организации питания в МБОУ Кормовская школа

от 12 сентября 2024

Проверкой установлено, что питание в школе организовано на основании приказа школы № , ответственная за питание заместитель директора по воспитательной работе Бекирова З.М.

Питание осуществляется на основании Основного меню.

На момент проверки установлено: в наличии имеется график приема пищи, все сотрудники пищеблока в перчатках, состояние меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.

Организовано бесплатное питание (завтрак) для обучающихся 1-4 классов и для обучающихся льготной категории 5-11 классов, организовано бесплатное питание (обед) для обучающихся 1-11 классов льготной категории.

Также организовано платное питание за счет средств родителей (законных представителей)

У входа в столовую есть раковины. Контролируется мытье рук перед едой.


В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

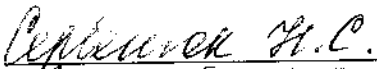

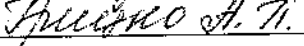
Есть график дежурства по школе.

Обеденный зал оформлен эстетично, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям следить за графиком , напоминать обучающимся.



ПРОТОКОЛ № 2

Проверки организации питания в МБОУ Кормовская школа

от 07 октября 2024г.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Питание осуществляется на основании основного 10-дневного меню. Меню размещено на официальном сайте школы.

Размещены в доступном месте график приема пищи, меню для ознакомления родителей и детей. На момент проверки меню соответствует ежедневному меню.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Члены родительского комитета отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

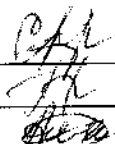
Перед входом в столовую классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи.

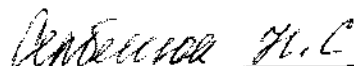
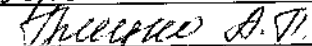
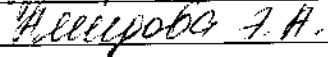
Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворительности качеством школьного питания.



ПРОТОКОЛ № 3

Проверки организации питания в МБОУ Кормовская школа

от 29 ноября 2024г.

В ходе проверки установлено:

Блюда соответствуют утвержденному меню.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Порции меню соответствуют предъявляемым требованиям.

Учителя напоминают и контролируют мытье рук перед приемом пищи.

Сотрудники столовой соблюдают санитарно-гигиенические требования при работе в столовой. В обеденном зале имеется ежедневное меню, утвержденное директором.

Суточные пробы хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Размещен в доступном месте график приема пищи, меню для ознакомления.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал оформлен достаточным количеством посадочных мест.

Рекомендации:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Синица
И
И

Савельева С.А.
Труфанов А.П.
Воробей М.С.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОРМОВСКАЯ ШКОЛА ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

ПРОТОКОЛ № 3

Проверки организации питания в МБОУ Кормовская школа

от 19 декабря 2024г.

В ходе проведения контроля установлено, что питание осуществляется на основании основного десятидневного меню. Меню размещено на сайте школы.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации родительский контроль отметил что вкусовые качества хорошие.

При входе в столовую классные руководители контролируют мытье рук.

Обеденный зал оформлен эстетично, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Члены родительского комитета отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

