

ПРОТОКОЛ №1

От 22.09.2026

р.п. Светлый Яр

Комиссия общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ «Светлаярская СШ №1» в составе:

Председатель комиссии: Орехова Анна Николаевна, представитель родительского комитета 1«а» класса;

Члены комиссии:

Бирюкова Оксана Александровна – ответственный за питание в Школе, учитель начальных классов Лыкова Ирина Ивановна

Медицинский работник школы – Гусамова Альбина Лябиповна – родитель;

Представитель родителей 4а класса Торгашова Ольга Викторовна провели проверку горячего питания в школе :

1. Проверка соблюдения графика работы столовой.

2. Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).

3. -Проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню (горячего завтрака, обеда)

4. Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.

В ходе проверки установлено:

В соответствии с договором об организации горячего питания в МКОУ «Светлаярская МШ №1», договором аренды, горячим питанием школьников в МКОУ Светлаярская СШ №1» осуществляет ИП Чернецкая.

Помещение столовой составляет 99,0 кв.м, кухня и подсобное помещение-47,1 кв.м., столовая функционирует с 8.00 до 15.00.

Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» обеспечиваются:

- обеспечение персонала специальной одеждой;
- исправно работает технологическое, холодильное оборудование;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, столовой посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения их своевременная замена и пополнение;
- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- осуществляется оценка качества блюд в составе бракеражной комиссии с обязательной регистрацией и подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- осуществляется контроль за качеством поступающей продукции с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов с занесением информации в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».
- имеются технологические карты готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиНами, установленными Роспотребнадзором.
- содержание в надлежащем порядке обеденного зала в соответствии с требованиями санитарных правил (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

Председатель комиссии: Орехова Анна Николаевна,

Члены комиссии:

Бирюкова Оксана Александровна

Лыкова Ирина Ивановна

Медицинский работник школы – Гусамова Альбина Лябиповна – родитель;

Представитель родителей 4а класса Торгашова Ольга Викторовна