МБОУ Вадьковская СОШ Погарского района

Протокол № 1

общественно-административной комиссии по питанию

Дата проверки «7» сентября 2022г.

№	Мероприятия	ВЫВОД
1.	Обеспечение льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей	+
2.	Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов	+
3.	Санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	удовл.
4.	Качество и оформление приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм в школьной столовой	+
5.	Проверка готовности пищеблока к началу 2022-2023 учебного года. Соблюдение в пищеблоке норм санитарно- гигиенического режима	+
6.	Соблюдение графика работы столовой	+
7.	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	+
8.	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	+
9.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	+
10.	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	+
11.	Состояние оборудования школьной столовой	удовл.
12.	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	+
13.	Наличие и хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	+
14.	Условия и сроки хранения продуктов, товарного соседства	+
15.	Наличие санитарных книжек сотрудников	+

Вывод комиссии: Питание осуществляется на основе нормативных требований. Администрация школы организовывает контроль за качеством приготовления пищи

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания:

1) осуществить мониторинг удов. качеством пит. питания в каф. в 2022 г по группам (1–4 кл, 5–11 кл.)

2) следить за санитар. состоян столовой, инвентаря.

Сосик Л.И. _____

Фролова Т.В. _____

Погуляй Т.В. _____

Алейникова Г.Н. _____

Поцукова Л.М. _____

МБОУ Вадьковская СОШ Погарского района

Протокол №2

общественно-административной комиссии по питанию

Дата проверки «7» октября 2022.

№	Мероприятия	ВЫВОД
1.	Обеспечение льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей	+
2.	Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов	+
3.	Санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	удовл.
4.	Качество и оформление приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм в школьной столовой	+
5.	Проверка готовности пищеблока к началу 2022-2023 учебного года. Соблюдение в пищеблоке норм санитарно- гигиенического режима	+
6.	Соблюдение графика работы столовой	+
7.	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	+
8.	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	+
9.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	+
10.	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	+
11.	Состояние оборудования школьной столовой	удовл
12.	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	+
13.	Наличие и хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	+
14.	Условия и сроки хранения продуктов, товарного соседства	+
15.	Наличие санитарных книжек сотрудников	+

Вывод комиссии: нарушений в организации горячего питания выявлено не было.

Рекомендации: 1) продолжить работу по организации горячего питания в школе
2) классным руководителям провести беседы с учащимися о пользе рационального, правильного питания

Сосик Л.И. _____

Фролова Т.В. _____

Погуляй Т.В. _____

Алейникова Г.Н. _____

Поцукова Л.М. _____