# ПРОТОКОЛЫ ОБЩЕСТВЕННО-АДМИНИСТРАТИВНОЙ КОМИССИИ ПО ПИТАНИЮ

МБОУ ВАДЬКОВСКАЯ СОШ

2023-2024 учебный год

МБОУ Вадьковская СОШ Погарского района

Протокол № 1

общественно-административной комиссии по питанию

Дата проверки «31» 08 2023 г.

| № | Мероприятия | ВЫВОД |
|---|---|---|
| 1. | Обеспечение льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей | + 10 уч-ся из малообеспеченных семей |
| 2. | Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов | + 90, 38 |
| 3. | Санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой | удовлетв. |
| 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. Административные иски

организовывает контроль за
~~качеством~~ приготовлением
пищи

Рекомендации: Своевременно улучшение
качества горячего питания
1) осуществлять мониторинг
удовлетворенности качеством питания (октябрь 2023г)
2) следить за санитарным состоянием пищеблока

Сосик Л.И. _____

Фролова Т.В. _____

Погуляй Т.В. _____

Алейникова Г.Н. _____

Зюнева Л.Н. _____

МБОУ Вадьковская СОШ Погарского района

Протокол № 2

общественно-административной комиссии по питанию

Дата проверки «28» 09. 2023г.

| № | 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 2023-2024 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. _____

Зюнева Л.Н. _____

МБОУ Вадьковская СОШ Погарского района

Протокол № 3

общественно-административной комиссии по питанию

Дата проверки «20» октября 2023.

| № | Мероприятия | ВЫВОД |
|---|---|---|
| 1. | Обеспечение льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей | да |
| 2. | Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов | да 137учащихся |
| 3. | Санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой | + |
| 4. | Качество и оформление приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм в школьной столовой | + |
| 5. | Проверка готовности пищеблока к началу 2023-2024 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 | удовлетв |
| 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 не выявлено

Рекомендации: продолжить работу в данном направлении и в следующей четверти.

Сосик Л.И. _____

Фролова Т.В. _____

Погуляй Т.В. _____

Алейникова Г.Н. _____

Зюнева Л.Н. _____