

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕМЦЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
НОВООСКОЛЬСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»
309633 Белгородская обл., Новооскольский район с. Немцево, ул. Верхняя, 2
Тел. 8 (47233) 3-12-17 e-mail: nem@edunoskol.ru

ПРОТОКОЛ
заседания общественной комиссии
по изучению вопросов организации питания

от «12» сентября 2024 года

№ 1

с. Немцево

Председатель – Немцева И.М.

Секретарь – Алачева В.И.

Присутствовали – 6 человек (явочный лист прилагается)

Общее количество членов общественной комиссии – 6 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Утверждение плана работы общественной комиссии.
2. Готовность столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года: наличие умывальников, средств личной гигиены, графиков работы столовой и приема пищи обучающихся, продолжительность перемен, организация дежурства, чистота и эстетичность обеденного зала, наличие посуды, организация питьевого режима, правильность хранения продуктов, нормативная документация.

1. ПО ПЕРВОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Утверждение плана работы общественной комиссии» СЛУШАЛИ:

Немцеву И.М. – председателя общественной комиссии. Она предложила план работы общественной комиссии.

РЕШИЛИ:

Утвердить план работы.

2. ПО ВТОРОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Готовность столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года»

СЛУШАЛИ:

Немцеву И.М. – председателя общественной комиссии. Она предложила определить дату проверки столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года.

РЕШИЛИ:

Осуществить проверку столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года 12 сентября 2024 года.

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «Немцевская ООШ».

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 12.09.2024 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности и учителями.

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. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2021-2022 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является педагог – предметник Скрынникова И.А.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

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

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Немцевская ООШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей и детей по столовой.

Рекомендации:

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

Директор школы  И.М. Немцева

