

ПРОТОКОЛ
проверки организации питания
в МБОУ «Трудовская средняя школа»

14 апреля 2023 года

с. Трудовое

Инициативная группа родителей муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым в составе:

1. Иоанна Палесжда Александровна, МБОУ «Зерновская средняя школа»
2. Усенко Елена Анатольевна, МБОУ «Трудовская средняя школа»
3. Баран Наталья Михайловна, МБОУ «Сизовская средняя школа»

провели проверку организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Трудовская средняя школа» Сакского района Республики Крым.

В ходе проверки установлено: бесплатное горячее питание обучающиеся осуществляется ИП Духовник Олег Григорьевич, согласно заключённым договорам:

- от 17.01.2023 г. № 01/23-2 на оказание услуг по горячему питанию детей, отнесенных к льготным категориям;

- от 17.01.2023г. № 01/23-1 на оказание услуг по горячему питанию обучающихся, получающих начальное общее образование.

В наличии имеется:

1) утверждённые ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные директором школы Бекировой Г.С. от 01.09.2022г.:

- примерное 2-х недельное меню для обучающихся 1-4 классов;
- примерное циклическое меню для одноразового питания учащихся льготных категорий.

2) утверждённые ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные Роспотребнадзором ассортиментный минимум реализуемых продуктов питания и блюд в столовой (от 31.08.2022г.) и ассортимент буфетной продукции на 2022/2023 учебный год.

В пищеблоке работают 3 человека, из них: 2 повара, 1 кухонный рабочий. Сотрудниками пищеблока пройден медосмотр, имеются соответствующие документы и сертификаты о вакцинации от COVID-19.

Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. Для мытья рук обучающихся организовано специальное место при входе в столовую: установлены 3 умывальника, бумажные полотенца, диспенсеры с жидким мылом, антисептики для обработки рук.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется бранеранкой помехами при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, нарушения условий перевозки - не зафиксированы. Сопроводительная документация на товары в наличии. Условия хранения и сроки реализации продукции соблюдаются.

Наименование выдаваемых блюд соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах и ежедневном меню. При выдаче готовой продукции медицинской сестрой произведена термометрия горячих блюд с помощью термометра.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией запрещена и не допускается. Питание обучающихся осуществляется согласно утверждённого графика на 2021/2022 учебный год.

3) 19.11.2022г. проведена ежегодная поверка технологического и холодильного оборудования в столовой, в наличии имеются соответствующие документы.

В обеденном зале установлен и используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации репиркулятор для обеззараживания воздуха: ведется журнал установленного образца; график проведения ежедневной дезинфекции воздушной среды - соблюдается.

Внутренняя отделка обеденного зала выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, столы в обеденном зале убираются после каждого приема пищи. Для уборки выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте, график уборки соблюдается.

Медицинской сестрой производится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, термометрия с применением бесконтактного термометра, результаты осмотра заносятся в журнал установленного образца.

Сбор и обращение пищевых отходов соответствует требованиям.

С 01.09.2022г. организовано бесплатное горячее питание для 1-4 классов в количестве 87 чел., что составляет - 100 %, детей льготных категорий (обед) в количестве 96 чел., что составляет -100%.

Питьевой режим реализуется с помощью питьевого фонтанчика и кипяченной воды в столовой.

В школе создана общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся и Совет по питанию, которые ежемесячно осуществляют контроль за организацией и качеством питания школьников с оформлением актов по итогам проверок.

С целью реализации права участников образовательного процесса иметь свободный доступ к информации по организации питания в обеденном зале имеются информационные стенды «Меню», «Здоровое питание».

Информация по организации бесплатного горячего питания обучающихся размещена на официальном сайте учреждения в разделе «Питание», рассматривается на классных родительских собраниях, совещаниях при директоре, заседаниях МО классных руководителей и на педсовете согласно утвержденным планам работы.

Выявленные замечания:

1. Обеденный зал и помещения пищеблока требует капитального ремонта.

2. Опасение оборудовать и замены столовой мебели.

Рекомендовано:

1. Ходатайствовать перед администрацией Сакского района о выделении дополнительного финансирования на изготовление ПСД о проведении работ на объекте: «Капитальный ремонт пищеблока и обеденного зала» с прохождением экспертизы.

Члены комиссии:

 Н.А. Иванова

 Е.А. Усенко

 Н.М. Баран

ПРОТОКОЛ
проверки организации питания
в МБОУ «Трудовская средняя школа»

13 апреля 2022 года

с. Трудовое

Инициативная группа родителей муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Саковского района Республики Крым в составе:

1. Новикова Надежда Александровна, МБОУ «Зерновская средняя школа»
2. Усенко Елена Азатовна, МБОУ «Трудовская средняя школа»
3. Баран Наталья Михайловна, МБОУ «Сизовская средняя школа»

провели проверку организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Трудовская средняя школа» Саковского района Республики Крым.

В ходе проверки установлено: бесплатное горячее питание обучающихся осуществляется ИП Духовник Олег Григорьевич, согласно заключенным договорам:

- от 24.01.2022 г. № 01/24-2 на оказание услуг по горячему питанию детей, отнесенных к льготным категориям;

- от 24.01.2022 г. № 01/24-1 на оказание услуг по горячему питанию обучающихся, получающих начальное общее образование.

В наличии имеется:

1) утвержденные ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные директором школы Бехировой Г.С. от 01.09.2021 г.:

- примерное 2-х недельное меню для обучающихся 1-4 классов;

- примерное циклическое меню для одноразового питания учащихся льготных категорий;

2) утвержденные ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные Роспотребнадзором ассортиментный минимум реализуемых продуктов питания и блюд в столовой (от 10.01.2022г.) и ассортимент буфетной продукции на 2021/2022 учебный год.

В пищеблоке работают 3 человека, из них: 2 повара, 1 кухонный рабочий. Сотрудниками пищеблока пройден медосмотр, имеются соответствующие документы и сертификаты о вакцинации от COVID-19.

Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. Для мытья рук обучающихся организовано специальное место при входе в столовую: установлены 3 умывальника, бумажные полотенца, диспенсеры с жидким мылом, антисептики для обработки рук.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется бракеражной комиссией при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, нарушения условий перевозки - не зафиксированы. Сопроводительная документация на товары в наличии. Условия хранения и сроки реализации продукции соблюдаются.

Наименование выдаваемых блюд соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах и ежедневном меню. При выдаче готовой продукции медсестрой произведена термометрия горячих блюд с помощью термомоупа.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией запрещена и не допускается. Питание обучающихся осуществляется согласно утвержденному графику на 2021/2022 учебный год.

3) 21.10.2021 г. проведена ежегодная поверка технологического и холодильного оборудования в столовой, в наличии имеются соответствующие документы

В обеденном зале установлен и используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации рециркулятор для обеззараживания воздуха; ведется журнал установленного образца; график проведения ежедневной дезинфекции воздушной среды - соблюдается.

Внутренняя отделка обеденного зала выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, столы в обеденном зале убираются после каждого приема пищи. Для уборки выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте, график уборки соблюдается.

Медицинской сестрой производится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, термометрия с применением бесконтактного термометра, результаты осмотра заносятся в журнал установленного образца.

Сбор и обращение пищевых отходов соответствует требованиям.

С 01.09.2021 г. организовано бесплатное горячее питание для 1-4 классов в количестве 84 чел., что составляет - 100 %, детей льготных категорий (обед) в количестве 97 чел., что составляет - 100%.

Питьевой режим реализуется с помощью питьевого фонтанчика и кипяченной воды в столовой.

В школе создана общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся и Совет по питанию, которые ежемесячно осуществляют контроль за организацией и качеством питания школьников с оформлением актов по итогам проверок.

С целью реализации права участников образовательного процесса иметь свободный доступ к информации по организации питания в обеденном зале имеются информационные стенды «Меню», «Здоровое питание».

Информация по организации бесплатного горячего питания обучающихся размещена на официальном сайте учреждения в разделе «Питание», рассматривается на классных родительских собраниях, совещаниях при директоре, заседаниях МО классных руководителей и на педагогическом совете согласно утвержденным планам работы.

Выявленные замечания:

1. Необходима установка отдельного контейнера для пищевых отходов.
2. Обеденный зал и помещения пищеблока требует капитального ремонта, оснащение оборудованием и замена столовой мебели.


Рекомендовано:

1. Запланировать в 2022 году приобретение отдельного контейнера для пищевых отходов.
2. Ходатайствовать перед администрацией Санского района с выделением дополнительного финансирования на изготовление ПСД о проведении работ на объекте: «Капитальный ремонт пищеблока и обеденного зала» с прохождением экспертизы.

Члены комиссии:


Н.А. Новикова


Е.А. Усенко


Н.М. Баран