

ПРОТОКОЛ № 018
заседания Комиссии по питанию

от 03.03.2025г.

Присутствовали – 6 человек


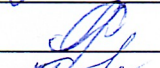
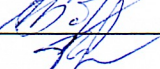
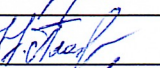


Отсутствующих – нет.

Повестка дня:

Проверка и оценка организации горячего питания с 1 по 4 класс в МБОУ «СОШ № 20» города Кирова по адресам: ул.Милицейская, дом 28А, ул.Милицейская, дом 50.

По вопросу на повестке дня: согласно Карте контроля по организации горячего питания обучающихся 1 - 4 классов грубых нарушений не выявлено. Меню соответствует заявленному на сайте школы, питание подается горячее.

Работу по организации горячего питания с 1 по 4 класс признать удовлетворительной.

Председатель комиссии:		С.В. Токменинов
Зам.председателя:		Е.А. Малахова
Члены комиссии:		Е.В. Бабкина
		О.В. Толстоброва
		Н.В. Платунова
		О.А. Рыбакова



Карта контроля

по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

(ул. Машинная, д. 28а)

Наименование организации МБОУ "Солн - 20" города Кирова
 ФИО руководителя ОО Томенинов Сергей Владимирович
 Дата проведения проверки 03.03.2025
 Организатор питания МКУ "КПч СТ"

Количество обучающихся в ОО <u>311</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>311</u>	
В 1 смену: классов <u>11</u> , детей <u>311</u>	Во 2 смену: <u>0</u> классов, детей <u>0</u>
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов	
В 1 смену <u>2</u>	Во 2 смену <u>0</u>
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-4 классов составляет 20 минут	<u>Да / Нет</u>
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед.справкой), нуждающихся в диетическом питании	<u>0</u>
Диагнозы (перечислить)	<u>—</u>
Специальное меню	<u>Имеется / Не имеется</u>
Наличие программы производственного контроля	<u>Имеется / Не имеется</u>
Наличие контрольных блюд на раздаче	<u>Имеется / Не имеется</u>
Книга жалоб и предложений	<u>Имеется / Не имеется</u>

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1. Организация питания		
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	<u>да</u>
1.2.	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	<u>да</u>
1.3.	Между группами столов расстояние 1,5 м.	<u>да</u>
1.4.	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	<u>да</u>
1.5.	Работники столовой работают в масках, перчатках	<u>да</u>
1.6.	Наличие графика питания обучающихся	<u>да</u>

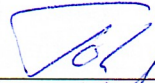

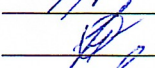
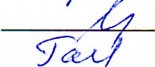


2. Меню		
2.1.	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов	да
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	да
2.3.	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	да
2.4.	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	да
3. Контроль безопасности готовой продукции		
3.1.	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	да
3.2.	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	да
3.3.	Бракераж проводится своевременно	да
3.4.	За каждое блюдо расписались все члены комиссии	да
3.5.	Питьевой режим организован в виде: ✓ Имеется фонтанчик с питьевой водой ✓ Имеется кипяченая вода в столовой	да
4. Размещение информации на официальном сайте		
4.1.	Имеются сведения об условиях питания обучающихся	да
4.2.	Примерное двухнедельное меню опубликовано	да
4.3.	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
4.4.	Локальный нормативный акт о родительском контроле за организацией питания обучающихся	да
5. Сбор отходов питания		
5.1.	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
5.2.	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да

Примечания: _____

Выводы комиссии: *Работу по организации питания признать удовлетворительной.*

Предложения: _____

Состав комиссии/ознакомлен:

	Токменинов С.В.
	Бабкина Е.В.
	Толстоброва О.В.
	Рыбакова О.А.
	Яртым В.В.
	Гагаринова Т.В.

Карта контроля

по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

(ул. Мичуринская, д. 50)

Наименование организации МБОУ "СМН - 20" города Курова
 ФИО руководителя ОО Тереминин Сергей Владимирович
 Дата проведения проверки 03.03.2025
 Организатор питания МКУ "СП.и СП"

Количество обучающихся в ОО <u>1302</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>375</u>	
В 1 смену: классов <u>8</u> , детей <u>227</u>	Во 2 смену: <u>5</u> классов, детей <u>148</u>
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов	
В 1 смену <u>2</u>	Во 2 смену <u>2</u>
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-4 классов составляет 20 минут	<u>Да</u> / Нет
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед.справкой), нуждающихся в диетическом питании	<u>0</u>
Диагнозы (перечислить)	<u>—</u>
Специальное меню	Имеется / <u>Не имеется</u>
Наличие программы производственного контроля	<u>Имеется</u> / Не имеется
Наличие контрольных блюд на раздаче	<u>Имеется</u> / Не имеется
Книга жалоб и предложений	<u>Имеется</u> / Не имеется

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1. Организация питания		
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	<u>да</u>
1.2.	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	<u>да</u>
1.3.	Между группами столов расстояние 1,5 м.	<u>да</u>
1.4.	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	<u>да</u>
1.5.	Работники столовой работают в масках, перчатках	<u>да</u>
1.6.	Наличие графика питания обучающихся	<u>да</u>

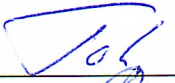

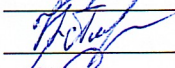
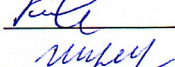
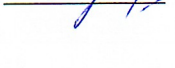

2. Меню		
2.1.	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов	да
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	да
2.3.	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	да
2.4.	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	да
3. Контроль безопасности готовой продукции		
3.1.	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	да
3.2.	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	да
3.3.	Бракераж проводится своевременно	да
3.4.	За каждое блюдо расписались все члены комиссии	да
3.5.	Питьевой режим организован в виде: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Имеется фонтанчик с питьевой водой ✓ Имеется кипяченая вода в столовой 	да
4. Размещение информации на официальном сайте		
4.1.	Имеются сведения об условиях питания обучающихся	да
4.2.	Примерное двухнедельное меню опубликовано	да
4.3.	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
4.4.	Локальный нормативный акт о родительском контроле за организацией питания обучающихся	да
5. Сбор отходов питания		
5.1.	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
5.2.	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да

Примечания: _____

Выводы комиссии: Работу по организации питания
признать удовлетворительной.

Предложения: _____

Состав комиссии/ознакомлен:


 Токменинов С.В.

 Малахова Е.А.

 Толстоброва О.В.

 Платунова Н.В.

 Колосницына О.В.

 Игумнова И.Г.