муниципальное казенное образовательное учреждение
Здвинская средняя общеобразовательная школа №1

Протокол 1

О работе комиссии по горячему питанию

От 18.09.2026г.

проходила проверка работы школьной столовой 18.09.2026г.

Проверка осуществлялась комиссией в составе:

1. Зам. директора по ВР Вдовенко М.И., председатель комиссии, ответственный за горячее питание
2. Чернецова Е.Н.-учитель биологии
3. Алексеенко В.В. – родитель
4. Шкуратова А– ученица 8а класса
5. Бирюк И.С. -родитель
6. Старикова Н.В.-учитель английского языка
7. Бородина Е.М. -учитель русского языка и литературы

Комиссией отмечено, что на время проверки

1. В обеденном зале чисто, столы чистые.
2. Соблюдается график дежурства учителей и дежурных бригад учащихся 5 - 10 классов в столовой, график приема пищи обучающимися школы соблюдается.
3. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии. (в соответствующем журнале).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки.
5. Чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. Классные руководители осуществляют контроль над мытьём рук учащимися в столовой, для вытирания рук используются одноразовые полотенца.
6. Имеется умывальник для мытья рук (отдельное помещение).
7. Имеются документы в пищеблоке:

- Копии примерного двухнедельного меню
- Бракеражный журнал готовой и сырой продукции
- Медицинские книжки работников пищеблока
- Технологические карты
- Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи
- Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации)

На основании вышеизложенного следующие выводы:

1.Считать организацию и качество питания обучающихся в школьной столовой удовлетворительными, соответствующими гигиеническим требованиям, продолжить работу в данном направлении.

Ответственный за горячее питание, председатель комиссии	Вдовенко М.И.
Учитель русского языка и литературы	Бородина Е.М.
Учитель биологии	Чернецова Е.Н.
Учитель английского языка	Старикова Н.В.
Родитель	Алексеенко А.А.
Обучающаяся 8 класса	Шкуратова А
Родитель	Бирюк И.С.

Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ Удинская СОШ №1

(наименование учреждения)

Протокол о работе комиссии от 18.09.2026 г

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Вдовенко М.И., заместитель директора по ВВР / ответственной за горячее питание

Члены комиссии:

Черникова Е.Н. учитель биологии, Старикова Н.В. учитель химического цикла, Бородина Е.И. учитель русского языка и литературы, Бирюк Н.С. - родитель, Алексеенко В.В. - родитель, Мурзатова А. - обучающаяся 9 класса

В присутствии Чуприной О.А., повара школьной столовой

составили настоящую справку о том, что «18» сентября 2026 г. в 9 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

Перед входом в обеденный зал столовой установлены умывальники в количестве 4;

проведена холодная и горячая вода

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве _____;

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть жидкое мыло

Наличие графика работы столовой имеется, на двери в столовую

Наличие графика приёма пищи обучающимися на стенде

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

успевают 9^10 – 9^30

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Вдовенко М.И. (зам по ВВР)

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурство организуют учащиеся 5-10 кл, по графику дежурства

дежурство педагогов ежедневно, дежурный учитель

чистота зала соответствует гигиеническим требованиям

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями); количество посадочных мест в обеденном зале 144

достаточно посадочных мест

Внешний вид поваров (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) соответствует гигиеническим требованиям

Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов соответствует требованиям
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует требованиям

Наличие и доступность размещения меню: меню размещено на сайте

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: на мармите

Ассортимент буфетной продукции нет буфетной продукции

Наличие пищевых отходов: практически отсутствуют

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: без замечаний

Члены комиссии: Вдовенко М.Н., Бородина Е.М., Старикова Н.В., Черкунова Е.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Кваснина Е.С

директор школы

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки[1]	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда[2]	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус,цвет,запах,консистенция)[3]	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.09.2026	Каша жидкая молочная пшенная	Блюдо доведено до готовности.	200	204	Внешний вид - каша мягкая, однородная	Консистенция - жидкая, текучая, однородная; цвет - белый с кремовым оттенком; вкус и запах соответствуют наименованию каши.	Температура подачи 65 градусов С.	
	Яйцо вареное	Блюдо доведено до готовности.	40	40	Внешний вид - овальной формы, без трещин на поверхности	Вкус свежего вареного яйца, приятный.	Температура подачи: не менее 16 градусов С.	
	Чай с сахаром	Блюдо доведено до готовности.	200	203	Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета	Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.	Температура подачи: не менее 75 градусов С.	