муниципальное казенное образовательное учреждение
Здвинская средняя общеобразовательная школа №1

Протокол 2

О работе комиссии по горячему питанию

От 22.10.2026г.

проходила проверка работы школьной столовой 22.10.2026г.

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 Эдиканская СОШ №1

(наименование учреждения)

Протокол о работе комиссии 22.10.2026 г

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бурвенко М.И, заместитель директора по ВР (ответственный за горячее питание)

Члены комиссии:

Черникова Е.Н. учитель биологии, Старикова И.В. учитель английского языка Боярина Е.М. учитель русского языка и литературы Бирюк И.С. родитель, Живоденко В.В. - родитель Шкуратова А. - родитель обучающихся 8а

В присутствии Цуканиной О.В, повара школьной столовой

составили настоящую справку о том, что «22» октября 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 _____;

имеются

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть твердое мыло

Наличие графика работы столовой имеется, выдержан в столовой

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: Бурвенко М.И (зам по ВР)

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурные бригады из учащихся 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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствуют гигиеническим требованиям

Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов соответствуют требов.
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов соот-вует требованиям

Наличие и доступность размещения меню: имеется размещено на стенде

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: на раздаче

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: Воробьева М.В., Бородина Е.М., Старикова Н.В., Черепцова Е.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Квасенина 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	
22.10.2026	Каша жидкая молочная рисовая	Блюдо доведено до готовности.	200	204	Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков;	консистенция – жидкая, текучая; цвет – белый; вкус и запах – каши и масла.	Температура подачи 65 градусов С.	
	Сыр твердых сортов в нарезке	Блюдо доведено до готовности.	40	40	Внешний вид - форма нарезки сохранена;	вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.	Температура подачи: не менее 14 градусов С.	
	Какао с молоком	Блюдо доведено до готовности.	200	203	Внешний вид - жидкость светло-шоколадного оттенка.	Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.	Температура подачи: не менее 75 градусов С.	