

## ПРОТОКОЛ № 7

от 12 февраля 2016 года

### **проверки организации питания в МОУ СОШ № 2, проведённой 11.02.2016 года Управляющим советом**

Проверку осуществляли члены Управляющего совета МОУ СОШ № 2 Борисова А.И и Казакова О.Н. , в присутствии директора школы Долгушиной Т.В.

Цель проведения проверки: осуществление контроля за работой столовой, буфета, проверка обращений и жалоб обучающихся и их законных представителей. Проверка проводилась однократно в указанную дату.

#### **Заключение по результатам проверки:**

1. Питание организовано в соответствии с едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях. Меню сбалансировано. Однако возникли сомнения по поводу продажи в школьном меню жевательных конфет «Мамба».
2. Питание школьников организовано в соответствии с графиком, который разработан в соответствии с режимом учебных занятий.
3. Обеденный зал школьной столовой, мебель, посуда – чистые. При визуальном осмотре помещения для приготовления пищи (осмотр из столовой – не входя в цех со стороны мармита) – установлено, что вытяжка над плитой грязная. В помещении школьной столовой стоит неисправный холодильник, предназначенный для утилизации.
4. Оборудование для мытья посуды, приготовления пищи, мармит – в рабочем состоянии.
5. Во время проведения проверки подавались блюда в соответствии с заявленным меню. Органолептическая оценка блюд показала высокий уровень их вкусовых качеств. Все блюда тёплые. При опросе

- обучающихся 11 классов, находившихся в столовой, поступили жалобы на плов (рис слипшийся, мясо сухое) и чай.
6. На момент посещения столовой (11.55) в продаже было недостаточное количество выпечки. Также в продаже отсутствовал компот.
  7. В присутствии директора школы проверен журнал меню. Вывод: меню разнообразное, каши, супы, гарниры, вторые блюда чередуются.
  8. После приёма пищи обучающимися 1-х классов большая часть порций остаётся несъеденными.
  9. На умывальниках, при входе в столовую в день проверки отсутствовало мыло.


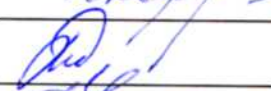
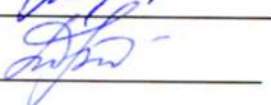
**РЕКОМЕНДАЦИИ по устранению выявленных замечаний:**

1. Продолжать просветительскую работу, пропаганду рационального питания среди родителей и обучающихся. На родительских собраниях поднять вопрос о том, чтобы родители убеждали детей кушать в столовой, а также не давали детям деньги на приобретение продуктов в буфете.
2. Сотрудникам столовой внимательней следить за состоянием вытяжки; продолжать работу над рецептурой блюд для улучшения вкусовых качеств; по возможности расширять ассортимент блюд и напитков; подумать об увеличении количества выпечки.
3. Сотрудникам столовой соблюдать правила вежливого обслуживания обучающихся и членов коллектива школы в соответствии с условиями Контракта № 03-09-14 на оказание услуг по организации питания обучающихся МОУ СОШ № 2 от 29.08.2014 г.

Председатель Управляющего совета Н.Ю. Корниенко

Член Управляющего совета А.И. Борисова

Директор школы Т.В. Долгушина

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_