

Протокол № 4

по результатам проверки комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МОУ Лицей №1 г. Всеволожска (реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проверки: «09» декабря 2025 года.

Время проверки: 12:20

Цель проверки: наличие ежедневного меню, соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления блюд, соблюдение температурного режима блюд, выявление нарушений при организации питания, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, своевременное посещение столовой учащимися, согласно утвержденному графику.

Родительский контроль в составе:

1. Пугачева К.В., член ОРК
2. Морозова Е.А., ответственный по питанию
3. Александрова А.В., мед. работник
4. Кошечкина О.В. представитель родительской общественности 1,3,6,8 класс
5. Вакорина К.С., представитель родительской общественности 4 класс

В ходе проверки установлено:

1. При проверке выявлено, что санитарное состояние помещения столовой отличное, замечаний у комиссии нет. Сотрудники протирают столы после каждого приема пищи, пол чистый, раковины чистые. Детей сопровождают учителя или классные руководители. Классы уносят за собой грязную посуду.
2. Персонал в специальной униформе, передниках, имеются чепчики, вид опрятный, замечаний не выявлено.
3. Обучающиеся и сотрудники соблюдают гигиену рук перед приемом пищи. Антисептик и мыло в наличии, сушилки для рук работают исправно.
4. Работники накрывают в соответствии с утвержденным графиком организации питания, нарушений не выявлено. Классы приходят своевременно, опозданий не выявлено. Пища к моменту питания детей горячая. У детей имеется возможность замены блюда по вариативному меню дня питания. Сотрудники предлагают блюдо на выбор.
5. Комиссия произвела органолептическую оценку блюд по дню циклического меню, а также вариативного меню. Пища единой консистенции, горячая, цельная, приятно пахнет, выглядит аппетитно, вкусная. Порция большая, сытная.

6. Имеется двухнедельное цикличное сбалансированное меню по возрастам в свободном доступе. На стендах размещено ежедневное меню по дню питания по возрастам. Отсутствуют замены блюд по дню меню, выдаваемая пища соответствует фактическому меню. Перед входом в столовую размещен график питания и режим работы. В помещении на стендах размещены различные инструкции и график уборки помещения.

7. Питьевой режим соблюдается, стоит фонтан с чистой водой.

8. Столы накрываются для 4-х обучающихся одного класса, соблюдается единая посадка всего класса. Посуда чистая, сколов и грязи не замечено. Столовые приборы находятся в подстаканниках на столах, чистые, с запасом на класс. Есть разделение на зоны чистой и грязной посуды. Сотрудники своевременно уносят грязную посуду в мойку.

9. При проверке работы буфета замечаний не выявлено, отсутствует продукция, запрещенная Приложением №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ценники соответствуют всей документации.

Вывод: при проверке школьной столовой комиссия родительского контроля установила, что соблюдаются все требования, предъявляемые нормативно-правовым актам. Оценка работы столовой признана отличной.

С протоколом комиссии ознакомлены:



/Капусткина О.Н., заведующая столовой

Председатель комиссии:



/Пугачева К.В.

Члены комиссии:



/Морозова Е.А.



/Александрова А.В.



/Кошечкина О.В.



/Вакорина К.С.