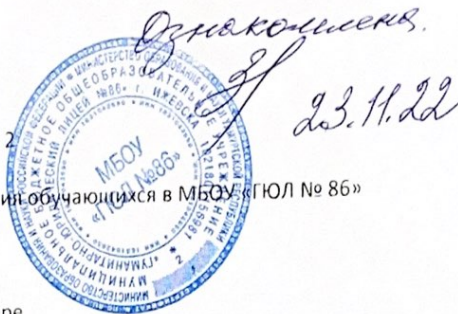


Протокол № 2



Общественного контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «ГЮЛ № 86»

Дата проверки: 22.11.2022

Комиссия по контролю за организацией питания в лагере

Петрушко Наталья Николаевна, заместитель директора по УВР

Северюхина Ирина Леонидовна, социальный педагог

Мансурова Айгуль Равиловна, представитель родительской общности 16 класса

Сибгатуллина Элина Фанисовна, представитель родительской общности 2а класса

Бармин Александр Владимирович, представитель родительской общности 2в класса

Хаджаева Ляман, руководитель центра правопорядка совета старшеклассников

Цель проверки: Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания, контроль за качеством питания.

№ п/п	Вопросы	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В меню на 22.11. реализуемые блюда соответствуют примерному меню на 2022 – 2023 учебный год.
2	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)	На момент проверки состояние обеденного зала соответствовало всем требованиям. Столовая посуда без сколов, состояние обеденной мебели удовлетворительное, столовые приборы в достаточном количестве находятся на столе, чистые, салфетки в наличии
3.	Условия соблюдения личной гигиены обучающихся	В столовой для мытья и обработки рук установлены раковины, 4 дозатора с мылом. Имеется дополнительно 6 бутылочек жидкого мыла. 2 бутылочки с антисептиком для обработки рук Обучающиеся перед едой моют руки, обрабатывают их антисептиком. Недостаточно условий для сушки рук. ✓
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	На момент проверки все сотрудники пищеблока были обеспечены формой, головным убором, одноразовыми перчатками.
5.	Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи	Проверка проводилась после 2 урока в перемену обедали классы. 40 % пищи ушло в отходы. ✓

Решение

1. Обучающимся 1-11 классов предоставляется горячее питание, соответствующее меню.
2. Состояние обеденного зала, одежды у кухонных работников соответствуют новым нормам СанПина.
3. Для личной гигиены обучающихся созданы в лицее условия, дети перед едой моют и обрабатывают руки антисептиком, но недостаточно условий для быстрой сушки рук.
4. Не все обучающиеся в полном объеме съедают завтрак.

Рекомендации:

1. Администрации лицея создать дополнительные условия для сушки рук в обеденном зале
2. Классным руководителям начальных классов (по возможности) мыть руки и сушить в классах
3. Снизить количество сахара в блюдах на завтрак.
4. ООО «Манго» следить за наличием салфеток во время приема пищи, столы протирать перед следующим накрытием.

Ответственная за организацию питания:

Социальный педагог:

Представители родительской общественности:



Петрушко Н.Н.



Северюхина И.Л.



Мансурова А.Р.



Сибэгатуллина Э.Ф.



Бармин А.В.

Хаджаева Л.