

МОБУ СОШ № 16

ПРОТОКОЛ

«19» ноября 2021 № 2

г. Таганрог

заседания родительского комитета школы № 16

Председатель Иванченко О.Ю.

Секретарь Псутури Ж.Е.

Присутствовали: члены родительского комитета – Е.Н.Ветух, Е.Н.Рубан,
А.А.Аблашева,

члены администрации школы: заместитель директора по ВР – О.В.Кудрина
заместитель директора по УВР – И.К.Бохан
заместитель директора по АХР – Н.О.Жура
ответственная за питание – А.В.Ахметова,

работник школьного буфета - Е.В.Куленко

и медработник – Л.С.Попучиева

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. О состоянии организации и качества питания обучающихся в школьном буфете.

Ход заседания:

1. По данному вопросу слушали ответственного за питание учащихся в школе учителя математики А.В.Ахметову, которая сообщила, что в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Областным законом от 22.10.2004 № 176-ЗС «О государственном ежемесячном пособии на ребёнка гражданам, проживающим на территории Ростовской области», в соответствии с Постановлением Администрации г. Таганрога от 16.12.2011 № 4762 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания отдельной категории учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования «Город Таганрог», с изменениями, внесёнными в соответствии с Постановлением Администрации г. Таганрога Ростовской области от 05.03.2019 № 375 и от 04.12.2019 № 2157, в целях социальной защиты детей, а также в целях профилактики заболеваний, сохранения и развития здоровья обучающихся отдельных категорий, на основании приказа Управления образования г. Таганрога от 27.08.2021 № 1134 «Об организации питания в I полугодии 2021-2022 учебного года», в целях социальной защиты детей, а также в целях профилактики заболеваний, сохранения и развития здоровья обучающихся отдельных категорий

утверждён список обучающихся в количестве 8 человек, нуждающихся в одноразовом бесплатном горячем питании. Это – дети из малообеспеченных семей, на которых назначено и выплачивается государственное ежемесячное пособие на ребёнка в соответствии с Областным законом от 22.10.2004 № 176-ЗС и тубинфицированные дети. Также организовано двухразовое бесплатное горячее питание в виде горячих завтрака и обеда в количестве 131 человек для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ).

Остальные обучающиеся школы покупают блюда и продукты, имеющиеся в школьном буфете.

Члены родительского комитета школы, изучив Положение об организации питания обучающихся в школе, Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, график приёма пищи, бракеражный журнал, посетили школьный буфет, оценили его санитарное состояние, разнообразие питания и качество пищи.

РЕШИЛИ:

Санитарное состояние буфета соответствует требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд, обеспечены чистой спецодеждой, имеют лицевые маски и перчатки, соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологического режима в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Посуда в буфете не имеет сколов, столовые приборы в хорошем состоянии. На столе имеются салфетки.

Пищевые отходы после приёма пищи содержатся в специально отведённом месте.

Количественный и списочный состав обучающихся, получающих бесплатное питание, соответствует утвержденному списку.

У входа в буфет имеются раковины для мытья рук, сушилка для рук, жидкое мыло и антисептический раствор для обработки рук.

На каждой перемене в зале для приёма пищи находится дежурный педагог, который следит за соблюдением дисциплины.

Имеется график приема пищи с соблюдением требований Роспотребнадзора.

Обучающимся было предложено бесплатное горячее питание в соответствии с меню. Отклонений от меню по ассортименту нет. Меню, вывешивается ежедневно и соответствует отпускаемой продукции.

Было проведено контрольное взвешивание блюд. Расхождения в выходе блюд не установлено.

Блюда вкусно приготовленные. Температурный режим блюд выполняется. Учащиеся едят с удовольствием.

Жалоб и нареканий от обучающихся и их родителей на организацию питания в школе не поступало.

В буфете для обучающихся и сотрудников продаётся свежая выпечка, хорошего качества, а также питьевая вода и фруктовые соки, имеющие большой срок годности.

Одобрить организацию питания школьников в буфете МОБУ СОШ № 16.

Результаты голосования: «за» - 6, «против» - нет, «воздержалось» - нет

Председатель:

Секретарь:

АКТ

проверки качества бесплатного питания обучающихся и организации
бесплатного питания обучающихся

19.11.2021

Комиссия в составе:

заместителя директора по ВР – О.В.Кудриной;
заместителя директора по УВР – И.К.Бохан;
ответственной за организацию питания – А.В.Ахметовой;
медицинского работника – Л.С.Попучиевой;
председателя родительского комитета школы – О.Ю.Иванченко;
членов родительского комитета Е.Н.Ветух, Ж.Е.Псутури, Е.Н.Рубан,
А.А.Аблашевой;
в присутствии буфетчицы Е.В.Куленко 19.11.2021 провели проверку качества
питания обучающихся и организации бесплатного питания в МОБУ СОШ №
16.

Комиссия осуществила проверку по следующим направлениям:

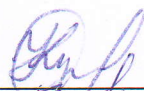
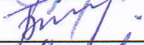
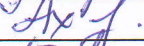
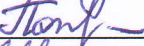
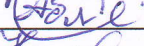
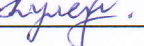
- санитарное состояние помещения школьного буфета;
- организация питания школьников;
- качество питания в школьном буфете.

В ходе проверки установлено:

1. Имеются:
 - ✓ Положение об организации питания обучающихся в школе,
 - ✓ Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,
 - ✓ график приёма пищи,
 - ✓ бракеражный журнал.
2. Санитарное состояние буфета соответствует требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
3. Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд, обеспечены чистой спецодеждой, имеют лицевые маски и перчатки, соответствующие

- требованиям санитарно-эпидемиологического режима в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
4. Посуда в буфете не имеет сколов, столовые приборы в хорошем состоянии. На столе имеются салфетки.
 5. Пищевые отходы после приёма пищи содержатся в специально отведённом месте.
 6. Количественный и списочный состав обучающихся, получающих бесплатное питание, соответствует утвержденному списку.
 7. У входа в буфет имеются раковины для мытья рук, сушилка для рук, жидкое мыло и антисептический раствор для обработки рук.
 8. На каждой перемене в зале для приёма пищи находится дежурный педагог, который следит за соблюдением дисциплины.
 9. Имеется график приема пищи с соблюдением требований Роспотребнадзора.
 10. Обучающимся было предложено бесплатное горячее питание в соответствии с меню. Отклонений от меню по ассортименту нет. Меню, вывешивается ежедневно и соответствует отпускаемой продукции.
 11. Было проведено контрольное взвешивание блюд. Расхождения в выходе блюд не установлено.
 12. Блюда вкусно приготовленные. Температурный режим блюд выполняется. Учащиеся едят с удовольствием.
 13. Жалоб и нареканий от обучающихся и их родителей на организацию питания в школе не поступало.
 14. В буфете для обучающихся и сотрудников продаётся свежая выпечка, хорошего качества, а также питьевая вода и фруктовые соки, имеющие большой срок годности.

Выводы: Одобрить организацию питания школьников в буфете МОБУ СОШ № 16.

	О.В.Кудрина
	И.К.Бохан
	А.В.Ахметова
	Л.С.Попучиева
	О.Ю.Иванченко
	Е.Н.Ветух
	Ж.Е.Псутури
	Е.Н.Рубан
	А.А.Аблашева
	Е.В.Куленко

Форма оценочного листа

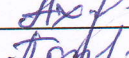
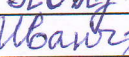
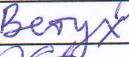
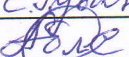
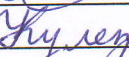
Дата проведения проверки – 19.11.2021

Инициативная группа, проводившая проверку: родительский и административный контроль

№ п/п	Вопрос	Ответ (да/нет)
1	Имеется ли в образовательной организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учёта возрастных групп	
	В) имеется	✓
	Г) не имеется	
2	Имеется ли примерное цикличное десятидневное меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	Отсутствуют ли в меню повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5	Имеются ли в меню запрещённые блюда и продукты?	
	А) да	
	Б) нет	✓
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования образовательной организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в образовательной организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявляются ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Имели ли место факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓

Подписи:

	О.В.Кудрина
	И.К.Бохан
	А.В.Ахметова
	Л.С.Попучиева
	О.Ю.Иванченко
	Е.Н.Ветух
	Ж.Е.Псутури
	Е.Н.Рубан
	А.А.Аблашева
	Е.В.Куленко