

ПРОТОКОЛ №3

От 25.12.2025

р.п. Светлый Яр

Комиссия общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ «Светлоярская СШ №1» в составе:

Председатель комиссии: Боровицкая Юлия Витальевна, представитель родительского комитета 7 «а» класса;

Члены комиссии:

Бирюкова О.А. – ответственный за питание в Школе, учитель начальных классов

Лыкова Ирина Ивановна, родитель- Трогашова Ольга Викторовна

1 Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю столовой МКОУ «Светлоярская СШ №1»

2. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

3. Проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню (горячего завтрака, обеда)

4. Проверка соблюдения графика работы столовой

5. Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).

В ходе проверки установлено:

В соответствии с договором об организации горячего питания в МКОУ «Светлоярская МШ №1», договором аренды, горячим питанием школьников в МКОУ «Светлоярская СШ №1» осуществляет ИП Ченрнецкая. Помещение столовой составляет 99,0 кв.м, кухня и подсобное помещение-47,1 кв.м., столовая функционирует с 8.00 до 15.00.

Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» обеспечиваются:

- обеспечение персонала специальной одеждой;
- исправно работает технологическое, холодильное оборудование;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, столовой посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения их своевременная замена и пополнение;
- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- осуществляется оценка качества блюд в составе бракеражной комиссии с обязательной регистрацией и подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- осуществляется контроль за качеством поступающей продукции с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов с занесением информации в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».
- имеются технологические карты готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиНами, установленными Роспотребнадзором.
- содержание в надлежащем порядке обеденного зала в соответствии с требованиями санитарных правил (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

Председатель комиссии: Боровицкая Юлия Витальевна,

Члены комиссии:

Бирюкова Оксана Александровна

Лыкова Ирина Ивановна

Трогашова Ольга Викторовна

ПРОТОКОЛ №2

От 23.11.2025

р.п. Светлый Яр

Комиссия общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ «Светлоярская СШ №1» в составе:

Председатель комиссии: Боровицкая Юлия Витальевна, представитель родительского комитета 7 «а» класса;

Члены комиссии:

Бирюкова О.А. – ответственный за питание в Школе, завхоз школы, учитель начальных классов Лыкова Ирина Ивановна.;

1 Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю столовой МКОУ «Светлоярская СШ №1»

2. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

3. Проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню (горячего завтрака, обеда)

4.Проверка соблюдения графика работы столовой

5. Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).

В ходе проверки установлено:

В соответствии с договором об организации горячего питания в МКОУ «Светлоярская МШ №1», договором аренды, горячим питанием школьников в МКОУ Светлоярская СШ №1» осуществляет ИП Чернецкая. Помещение столовой составляет 99,0 кв.м, кухня и подсобное помещение-47,1 кв.м., столовая функционирует с 8.00 до 15.00.

Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» обеспечиваются:

- обеспечение персонала специальной одеждой;
- исправно работает технологическое, холодильное оборудование;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, столовой посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения их своевременная замена и пополнение;
- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- осуществляется оценка качества блюд в составе бракеражной комиссии с обязательной регистрацией и подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- осуществляется контроль за качеством поступающей продукции с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов с занесением информации в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».
- имеются технологические карты готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиНами, установленными Роспотребнадзором.
- содержание в надлежащем порядке обеденного зала в соответствии с требованиями санитарных правил (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

Председатель комиссии: Боровицкая Юлия Витальевна,

Члены комиссии:

Бирюкова Оксана Александровна



Лыкова Ирина Ивановна



ПРОТОКОЛ №1

От 25.09.2025

р.п. Светлый Яр

Комиссия общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ «Светлоярская СШ №1» в составе:

Председатель комиссии: Боровицкая Юлия Витальевна, представитель родительского комитета 7«а» класса;

Члены комиссии:

Бирюкова Оксана Александровна – ответственный за питание в Школе, учитель начальных классов
Лыкова Ирина Ивановна провели проверку :

1 Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году.
Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.

2. Проверка соблюдения графика работы столовой

3. Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).

4. -Проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню (горячего завтрака, обеда)

В ходе проверки установлено:

В соответствии с договором об организации горячего питания в МКОУ «Светлоярская МШ №1», договором аренды, горячим питанием школьников в МКОУ Светлоярская СШ №1» осуществляет ИП Чернецкая.

Помещение столовой составляет 99,0 кв.м, кухня и подсобное помещение-47,1 кв.м., столовая функционирует с 8.00 до 15.00.

Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» обеспечиваются:

- обеспечение персонала специальной одеждой;
- исправно работает технологическое, холодильное оборудование;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, столовой посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения их своевременная замена и пополнение;
- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- осуществляется оценка качества блюд в составе бракеражной комиссии с обязательной регистрацией и подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- осуществляется контроль за качеством поступающей продукции с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов с занесением информации в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».
- имеются технологические карты готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиНами, установленными Роспотребнадзором.
- содержание в надлежащем порядке обеденного зала в соответствии с требованиями санитарных правил (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

Председатель комиссии: Боровицкая Юлия Витальевна,

Члены комиссии:

Бирюкова Оксана Александровна

Лыкова Ирина Ивановна

