

ПРОТОКОЛ №3

От 23.04.2026

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

Медицинский работник школы – Гусамова Альбина Лябиповна – родитель:

Представитель родителей 3а класса Торгашова Ольга Викторовна провели проверку горячего питания в школе :

1.-Эстетическое оформление зала столовой

-Замена устаревшего оборудования

-Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

-Организация на пищеблоке, столовой дезинфекционных мероприятий

2. -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;

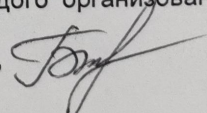
- осуществляется оценка качества блюд в составе бракеражной комиссии с обязательной регистрацией и подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

- осуществляется контроль за качеством поступающей продукции с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

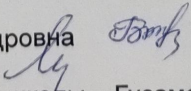
- осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов с занесением информации в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».


- 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 

Медицинский работник школы – Гусамова Альбина Лябиповна – родитель:

Представитель родителей 3а класса Торгашова Ольга Викторовна