

Протокол
результатов проверки организации бесплатного питания
обучающихся МБОУ СОШ № 12 НГО *им. В.Н. Сметанина*

от *28.01.* 2019г.

Время проверки *10:45* час.

Нами, комиссией, в составе членов местного отделения Приморского регионального отделения Всероссийского общественного движения «Матери России» *Варсеговой А.В., Иванцовой С.В.*, ведущего специалиста отдела материально-технического обеспечения и организации питания муниципального казенного учреждения «Централизованная бухгалтерия муниципальных образовательных учреждений» Находкинского городского округа *Горюхиной О.М.*, на основании Письма департамента образования и науки Приморского края от 24.01.2019г. «Об осуществлении контроля и мониторинга питания в общеобразовательных учреждениях Приморского края совместно с Всероссийским общественным движением «Матери России», приказа муниципального казенного учреждения «Централизованная бухгалтерия муниципальных образовательных учреждений» Находкинского городского округа от 24.01.2019г. № 6-а «О проведении мониторинга питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Находкинского городского округа совместно с Всероссийским общественным движением «Матери России», проведена проверка организации бесплатного питания обучающихся МБОУ СОШ № *12 им. В.Н. Сметанина.*

Установлено следующее:

1.Наличие еженедельного меню, согласованного директором школы (для 1-4 кл., 5-11 кл.). *имеется*

2.Внешний вид персонала школьной столовой (наличие и чистота специальной одежды). *имеется, чистая*

3.Наличие одноразовых перчаток у персонала столовой, задействованных на раздаче блюд. *имеются*

4.Состояние обеденного зала. *хорошее*

5.Состояние обеденной мебели. *хорошее*

6.Состояние столовой посуды (сухая, без трещин, сколов, отбитых краев).

соответствует требованиям

7.Состояние столовых приборов (сухие, из нержавеющей стали). *соответствует*

требованиям

8.Сервировка обеденных столов (аккуратность, наличие бумажных салфеток).

аккуратная, имеются салфетки.

9.Состояние раковин для мытья рук и полотенецсушителей (чистота, исправность, наличие мыла). *соответствует требованиям.*

10. Наличие щеток для мытья посуды (губчатый материал не допускается).

губчатый материал не используется

11.Сбор пищевых отходов (в специальную промаркированную емкость с крышкой).

осуществляется в промаркированную

емкость.

12. Накрытие столов (за 10-15 минут до звонка, температура подачи 1-х блюд 75 градусов, 2-х блюд и гарниров - не ниже 65 градусов).

температура соблюдается.

13. Внешний вид блюд, запах, вес.

соответствует требованиям

14. Сбор использованной посуды (какие блюда уходят в отходы).

гароховое пюре в незначительном количестве.

15. Общение с детьми, которые принимают пищу (опрос - какие блюда нравятся, какие - не нравятся).

Нравятся - суп, салат, пюре, сметана, сыпички, гароховое пюре, макароны с сыром, котлеты, булочки. Не нравятся - гречневая каша.

16. Проверка полновесности блюд в присутствии персонала столовой, отпустившим блюда (в соответствии с выходом, указанным в меню).

всё соблюдается (сметана, гароховое пюре, батон).

17. Цены блюд (стоимость ингредиентов).

обоснованные

Предложения:

Предлагается организовать питание на таком же уровне.

Отзыв об организации бесплатного питания обучающихся МБОУ СОШ № 10

им. В.Н. Сметанина

организовано питание на высоком уровне.

Проверку провели:

Варселева А.В.

Алима

Ильгамина С.В.

Роман

Ковалева А.В.

И

Васулина Е.В.

И

Голышева О.М.

И