

проверки комиссии по питанию МОУ «СОШ «Лесколовский центр образования»

Согласно плану мероприятий родительского контроля, за организацией питания обучающихся в МОУ «СОШ «ЛЦО» на 2024 -2025 год, 02.12.2024 г. с 12.35 до 13.10 в МОУ «СОШ «ЛЦО» комиссией Управляющего совета по контролю за питанием была проведена проверка организации питания в здании ДОУ №2 первых классов:1Б, 1В.

Состав комиссии:

Члены комиссии: Асмыкович Я.Н., Белеуш Влада

Ответственный по питанию: Кирячева М.Ю.

Проверка проводилась в здании ДОУ №2, в оборудованных классах и местах приема пищи, где обучаются первоклассники 1Б, 1В по следующим параметрам:

1. Контроль за наличием необходимого инвентаря, качества и чистоты посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды, салфеток
2. Контроль за качеством питания: способ организации помещений для питания, подготовки к приему пищи, доставки готового питания с основного здания в ДОУ №2, температура блюд; вкусовые качества готового блюда,
3. Соблюдение санитарного состояния зала приема пищи

В ходе проверки было установлено:

1. Посуда (тарелки, кружки) без сколов, чистая. Посуду моют вручную, есть в каждом классе комната с раковиной и моющими средствами. Салфетки на момент проверки на столах были. Шапочка и фартук были на сотруднице в момент проверки.
2. Присутствовали на обеде 1Б, 1В классов. Места у каждого класса оборудованы отдельно от основного места занятий, отдельная комната, где составлены столы. Готовую, горячую еду отправляют со школы в 11.35 (11.45) – Первое блюдо суп в термосах, вторые блюда на выбор 2 варианта (гарниры, салаты и горячее) в лотках и кастрюлях. Предполагается, что готовую горячую еду приносят в ДОУ №2 и ставят на подогрев на плиты и в духовки на час примерно до раздачи. Далее по очереди в разные помещения, для разных классов ответственный сотрудник накрывает столы. Ответственная за раздачу пищи приносит в каждый класс с кухни термос с супом, кастрюли и компот в комнаты для приема пищи, раскладывает порционно. Первое блюдо – суп, одинаково для всех, второе блюдо не на выбор по факту, а порционно (по количеству детей в день обучения) половина порций, например, макароны, половина греча, выбора по сути для детей, как такового нет,

кому, что досталось. Дети перед едой идут в туалет и мыть руки, в туалетах не во всех кабинках есть туалетная бумага: на втором этаже их 2х кабинок был 1 рулон бумаги на 2 унитаза, и не было рядом с каждым унитазом бумагодержателя, на первом этаже нет в двух кабинках 2х БУМАГДЕРЖАТЕЛЕЙ и соответственно 1 рулон бумаги на 2 унитаза, раковины, мыло жидкое и индивидуальные полотенца для каждого имеются. После дети идут, рассаживаются за столы, столы уже к этому времени накрыты. Первое блюдо СУП теплый температура в норме, вторые блюда разложены на одну тарелку сразу три позиции: макароны, салат, котлета или греча, салат, котлета. Компоты или чай разлиты по кружкам, на каждом столе стоят салфетки. Макароны оказались холодные, греча чуть теплая, со слов детей суп вкусный, теплый, макароны холодные. После еды дети несут тарелки пустые или с остатком пищи на специальный стол рядом с местом для мытья посуды, где сотрудница освобождает тарелки от остатков пищи и складывает в раковину для мытья.

3. Соблюдение санитарного состояния зала место приема пищи – хорошее.

В декабре 2024 г. провести повторную проверку (1Б и 1В класс, столовая школьная)

Рекомендации:

1. В туалетах обратить внимание на своевременное пополнение туалетной бумаги и для первого и второго этажа приобрести бумагодержатели, куда так же необходимо повесить бумагу.
2. Рассмотреть разные возможности для поддержания должного температурного режима для вторых блюд. Возможные варианты:
 - Рассмотреть возможность приобретения термосов для переноски вторых блюд,
 - Сменить время доставки горячей еды из школьной столовой в ДОУ №2,
 - Должным образом подогревать и поддерживать температуру ВТОРЫХ блюд и гарниров на кухне ДОУ №2 до момента раздачи обедов.

Председатель УС

Жилябина Е.А.

02.12.2024 г.