

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НЕМЦЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
НОВООСКОЛЬСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»  
309633 Белгородская обл., Новооскольский район с. Немцево, ул. Верхняя, 2  
Тел. 8 (47233) 3-12-17 e-mail: [nem@edunoskol.ru](mailto:nem@edunoskol.ru)

**ПРОТОКОЛ**  
заседания общественной комиссии  
по изучению вопросов организации питания

от «14» сентября 2023 года

№ 1

с. Немцево

Председатель – Немцева И.М.

Секретарь – Алачева В.И.

Присутствовали – 7 человек (явочный лист прилагается)

Общее количество членов общественной комиссии – 7 человек

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Утверждение плана работы общественной комиссии.
2. Готовность столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года: наличие умывальников, средств личной гигиены, графиков работы столовой и приема пищи обучающихся, продолжительность перемен, организация дежурства, чистота и эстетичность обеденного зала, наличие посуды, организация питьевого режима, правильность хранения продуктов, нормативная документация.

1. ПО ПЕРВОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Утверждение плана работы общественной комиссии» СЛУШАЛИ:

Немцеву И.М. – председателя общественной комиссии. Она предложила план работы общественной комиссии.

РЕШИЛИ:

Утвердить план работы.

2. ПО ВТОРОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Готовность столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года» СЛУШАЛИ:

Немцеву И.М. – председателя общественной комиссии. Она предложила определить дату проверки столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года.

РЕШИЛИ:

Осуществить проверку столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года 14 сентября 2023 года.

Секретарь  Алачева В.И.

Явочный лист  
заседания общественной комиссии  
по изучению вопросов организации питания

№п/п	ФИО	должность	роспись
1	Немцева И.М.	председатель	<i>И.М.</i>
2	Алачева В.И.	представитель педагогического коллектива	<i>В.И.</i>
3	Гаркушова С.Н.	ответственный по питанию	<i>С.Н.</i>
4	Скрынникова И.А.	ответственный по питанию	<i>И.А.</i>
5	Ропатько Е.В.	родитель обучающегося	<i>Е.В.</i>
6	Беляева М.А.	родитель обучающегося	<i>М.А.</i>
7	Гаркушов В.А.	представитель совета отцов	<i>В.А.</i>

## СПРАВКА

### по изучению организации питания в МБОУ «Немцевская ООШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Климова И. В.

Члены комиссии:

1. Андреева В. И.2. Забурнева С. А.3. Саргсянцкая С. А.4. Сереженин Е. А.5. Борисова И. В.

6. \_\_\_\_\_

В приложении

Исследования В.Т. СергеевныСоставили настоящую справку о том, что «14» 09 2023 г. в 14 час. 20 мин. проведено изучение организации питания

В ходе изучения выявлено:

В ОУ установлены умывальники в количестве 4

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Рядом с умывальниками предусмотрены булавочные механизмы  
(электронная лопатка или другие средства для сушки рук)в количестве 3 штук.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть, мыло, жидкоеНаличие графика работы столовой естьНаличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

продолжительность перемены составляет 9-9 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Сереженин Е. А.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, ответственность нарушений в период дежурства детей)

время дежурства отсутствуетДежурство педагогов отсутствуетЧистота обеденного зала есть

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью), количество посадочных мест в обеденном зале

26 посадочных мест

(примечание)

Внешний вид поваров есть

Чистота покрытия столов:

- гигиеническое состояние столов есть

- наличие двух комплектов подносов и нет
- наличие двух комплектов столовых приборов и нет
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

(примечание)

Наличие и доступность размещения меню

меню доступно

(примечание)

Соответствие рациона питания утвержденному меню

рацион питания соответствует утвержденному меню

(примечание)

Наличие и место расположения контрольных блюдов:

находятся контрольные блюда и пробы

(примечание)

Качество готовой пищи

соответствует рецептуре технологической карты  
печенье, бисквитной, сахарной пудрой не берется  
в соответствии с требованиями

(правильность кулинарной обработки: блюдо (изделие) доведено до готовности: не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.); выход блюда согласно меню; контрольное взвешивание блюда; качество блюда; гигиеническое оформление (внешний вид блюда); органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция); соблюдение температурного режима отпуская готовых блюд.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Составить комиссию из числа сотрудников и организовать  
сборные материалы продукции, удовлетворяющей  
санитарно-гигиеническим требованиям, и передать  
акт.

Председатель комиссии Владимир В. В.

Члены комиссии:

1. Александр В. В.
2. Александр В. В.
3. Светлана В. В.
4. Юлия В. В.
5. Владимир В. В.
- 6.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица ОУ

Сергей Александрович И. М. Иванова  
(должность, Ф.И.О., подпись)