

**Результаты проведения общественного контроля организации горячего питания в
МБОУ "Сергачская СОШ №6"**

Дата проведения	Результат	Выводы и предложения
13.09.2022г.	<p>1) На сайте МБОУ "Сергачская СОШ №6" размещена информация об организации питания: Постановление Правительства Нижегородской области от 18.03.2020 г. № 213 «Об утверждении региональной программы «Совершенствование организации питания детей, обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Нижегородской области» на 2020-2022гг., Распоряжение администрации Сергачского муниципального района Нижегородской области «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся получающих начальное общее образование в образовательных организациях Сергачского муниципального района» от 10.07.2020г. № 398-р, «Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ "Сергачская СОШ № 6", Положение об общественном контроле организации горячего питания обучающихся МБОУ "Сергачская СОШ № 6", Приказ «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ "Сергачская СОШ № 6" от 10.07.2020 № 113-о, Примерное десятидневное меню школьных завтраков на 2022-2023 учебный год.</p> <p>2) На сайте МБОУ "Сергачская СОШ №6" размещены номера телефонов «горячей линии» министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области и МБОУ "Сергачская СОШ № 6" по вопросам организации бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов.</p> <p>3) В наличии имеется график (питания) приёма пищи.</p> <p>4) Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.</p> <p>5) Питание обучающихся начальной школы организовано в классных комнатах при соблюдении правил Роспотребнадзора.</p> <p>6) В столовой организован питьевой режим.</p>	<p>Членами комиссии установлено, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка организации питания в школьной столовой признана удовлетворительной.</p> <p>Предложено рассмотреть возможность обновления мебели в обеденном зале.</p>
19.10.2022 г.	<p>1) Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.</p> <p>2) Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.</p> <p>3) Состояние столовой мебели находится в</p>	<p>Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Предложено организовать питание горячими обедами и расширить обеденный зал.</p>

	<p>удовлетворительном состоянии, число посадочных мест составляет 35.</p> <p>4) Обучающиеся питаются в столовой по графику.</p> <p>5) 5-11 классы питаются в обеденном зале, 1-4 классы в учебных кабинетах. Еда приносится в класс классным руководителем в индивидуальном ланч-боксе с соблюдением всех санитарных норм.</p> <p>5) Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.</p> <p>6) В столовой отмечается нехватка работников, вакантно место старшего повара и кухонного работника, выполняющего функцию мытья посуды. Данные обязанности выполняют имеющиеся работники.</p>	
24.11.2022 г.	<p>1) Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.</p> <p>2) Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.</p> <p>3) Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест составляет 35.</p> <p>4) Обучающиеся питаются в столовой по графику.</p> <p>5) 5-11 классы питаются в обеденном зале, 1-4 классы в учебных кабинетах. Еда приносится в класс классным руководителем в индивидуальном ланч-боксе с соблюдением всех санитарных норм.</p> <p>5) Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.</p> <p>6) В столовой отмечается нехватка работников, вакантно место старшего повара и кухонного работника, выполняющего функцию мытья посуды. Данные обязанности выполняют имеющиеся работники.</p>	Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
22.12.2022г.	<p>1) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.</p> <p>2) Перед приемом пищи обучающиеся соблюдают правила личной гигиены: мытье и сушка рук. В раздаче пищи</p>	Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

	<p>участвует повар, с окна раздачи тарелки с пищей обучающиеся забирают самостоятельно.</p> <p>3) В обеденном зале на видном месте размещено меню.</p> <p>4) Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.</p> <p>5) В столовой находятся дежурные учителя.</p> <p>6) Питание обучающихся 1 – 4 классов организовано в учебных кабинетах. Еда приносится в класс классным руководителем в индивидуальном ланч-боксе с соблюдением всех санитарных норм.</p>	
19.01.2022г.	<p>1. В обеденном зале на видном месте размещено меню, выдаваемая еда соответствует меню.</p> <p>2. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.</p> <p>3. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.</p> <p>4. Перед приемом пищи обучающиеся соблюдают правила личной гигиены: мытье и сушка рук.</p> <p>5. В раздаче пищи участвует повар, с окна раздачи тарелки с пищей обучающиеся забирают самостоятельно.</p> <p>6. За каждым классом закреплено время посещения столовой.</p> <p>7. В столовой находятся дежурные учителя.</p> <p>8. Питание обучающихся 1 – 4 классов организовано в учебных кабинетах. Еда приносится в класс классным руководителем в индивидуальном ланч-боксе с соблюдением всех санитарных норм.</p>	Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
27.02.2023г.	<p>1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.</p> <p>2. В обеденном зале на видном месте размещено меню, выдаваемая еда соответствует меню.</p> <p>3. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.</p> <p>4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями</p>	Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

	<p>настоящих санитарных правил.</p> <p>5. Перед приемом пищи обучающиеся соблюдают правила личной гигиены: мытье и сушка рук.</p> <p>6. В раздаче пищи участвует повар, с окна раздачи тарелки с пищей обучающиеся забирают самостоятельно.</p> <p>7. Питание обучающихся 1 – 4 классов организовано в учебных кабинетах. Еда приносится в класс классным руководителем в индивидуальном ланч-боксе с соблюдением всех санитарных норм.</p> <p>8. За каждым классом закреплено время посещения столовой.</p> <p>9. В столовой находятся дежурные учителя.</p>	
30.03.2022 г.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. 2. 5-11 классы питаются в обеденном зале, 1-4 классы в учебных кабинетах. Еда приносится в класс классным руководителем в индивидуальном ланч-боксе с соблюдением всех санитарных норм. 3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. 4. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы. 5. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. 6. Обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с раздачей готовой пищи, мытью посуды, уборке помещений. 7. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. 8. Для мытья рук установлены умывальные раковины, обучающиеся 1-4 классов моют руки в своих кабинетах. Раковины в начальной школе в исправном состоянии. 	<p>Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.</p>

	9. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.	
14.04.2023г.	<ol style="list-style-type: none"> 1. В обеденном зале на видном месте размещено меню, выдаваемая еда соответствует меню. 2. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. 3. Перед приемом пищи обучающиеся соблюдают правила личной гигиены: мытье и сушка рук. В раздаче пищи участвует повар, с окна раздачи тарелки с пищей обучающиеся забирают самостоятельно. 4. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы. 5. В столовой находятся дежурные учителя. 6. Питание обучающихся 1 – 4 классов организовано в учебных кабинетах. Еда приносится в класс классным руководителем в индивидуальном ланч-боксе с соблюдением всех санитарных норм. 7. За каждым классом закреплено время посещения столовой. 	Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Предложено расширить обеденный зал.
17.05.2023г.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1-4 классы в учебных кабинетах, 5-11 классы питаются в обеденном зале. Еда приносится в класс классным руководителем в индивидуальном ланч-боксе с соблюдением всех санитарных норм. 2. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. 3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. 4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. 	Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Предложено обновить мебель в обеденном зале.

- | | | |
|--|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">5. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы.6. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.7. Обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с раздачей готовой пищи, мытью посуды, уборке помещений.8. Для мытья рук установлены умывальные раковины, обучающиеся 1-4 классов моют руки в своих кабинетах. Раковины в начальной школе в исправном состоянии.9. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.10. За каждым классом закреплено время посещения столовой. | |
|--|--|--|