

**ДЕНИСОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ШОРОХОВСКОЙ СРЕДНЕЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ ИСЕТСКОГО РАЙОНА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРОТОКОЛ

по осуществлению контроля за организацией и качеством питания детей

« 25 » марта 2026г.

№ 7

с.Денисово
Исетского района Тюменской области

Время контроля: 10.10ч

**Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной
приема пищи обучающимися**

Цель контроля:

- контроль за соблюдением графика питания и соответствием контингента питающихся утвержденному списку;
- проверка режима питания (соблюдение времени приёма пищи, интервалов между приёмами);
- оценка соблюдения гигиенических правил при приёме пищи обучающимися;
- контроль за санитарным состоянием обеденного зала и соблюдением правил личной гигиены.

В ходе проверки установлено следующее:

1. Контингент питающихся:

- на стенде в обеденном зале имеется график посещения столовой по классам, утвержденный заведующим;
- на момент проверки согласно графику, питаются учащиеся 1-4 классов, дети с ОВЗ и дети из семей СВО; всего посетили столовую 20 учащихся из 22 (2 человека на больничном);
- классными руководителями ведется учёт посещаемости столовой, имеются табеля, согласно которым должны были принимать пищу 20 человек, двое человек отмечены как отсутствующие.

2. Режим питания:

- соблюдается время приёма пищи согласно утвержденному графику, дети 1-4 классов пришли после звонка в 10.10ч в сопровождении классных руководителей;
- интервалы между приёмами пищи соответствуют нормам (обед в 12.15 ч);

- соблюдается порядок обслуживания (по классам, без скопления учеников, учащиеся старших классов пропускают учеников начальной школы).

3. Гигиена приёма пищи:

- имеются условия для мытья рук (2 раковины перед входом в столовую с жидким и кусковым мылом, электросушилка, дезинфицирующие средства);
- два классных руководителя начальных классов контролировали соблюдение правил гигиены обучающимися у входа в столовую;
- столовые приборы и посуда соответствует согласно санитарным требованиям (чистая, без сколов);
- соблюдение правил поведения в обеденном зале (во время еды шума не было, дистанции при расстановке столов соблюдались).

4. Санитарное состояние обеденного зала:

- столы, стулья, стены, пол в обеденном зале чистые;
- имеется в наличии уборочный инвентаря с маркировкой;
- проводится влажная уборка после каждого приёма пищи;
- проветривание обеденного зала проводится в отсутствие детей .

5. Действия персонала:

- сотрудниками столовой соблюдаются правила личной гигиены (спецодежда чистая, надеты маски, перчатки);
- имеются медицинские книжки, проводятся ежедневные осмотры, заполняются журналы).

Выводы комиссии:

- организации питания учащихся соответствует установленным требованиям;

Члены комиссии

Зинина - Е.А. Зинина

Албагачиева - М.А. Албагачиева

Харитонова - Т.В. Харитонова

Работники столовой с протоколом ознакомлены

Зубарева - Н.А. Зубарева

Харитонова - И.В. Харитонова