

Протокол №6

заседания комиссии по родительскому контролю организации горячего питания
в МАОУ НОШ г.Ядрина

от 21.02.23 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Викторов В.Г. – директор школы

Члены комиссии: Петрова Анастасия Валерьевна, родитель 3Б класса
Шосина Анастасия Семёновна, родитель 3Б класса
Полетова Екатерина Владимировна, родитель 3А класса
Семёновна Любовь Николаевна, родитель 3В класса

Владимирова В.Н. – зам. директора по ВР

Мареева Е.Н. - соц. педагог

Александров М.Ф. –фельдшер школы

Проверка проводилась в присутствии повара Евсеевой Татьяны Сергеевны

Повестка дня:

1. Охват обучающихся школы горячим питанием.
2. Проверка качества питания в школьной столовой:
 - соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
 - отсутствие в меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
 - соблюдение культуры обслуживания обучающихся;
 - санитарное состояние обеденного зала и пищеблока;

Время проведения проверки 10 часов 30 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 21 февраля 2023 года для обучающихся 1-4 классов:

Омлет с сыром, борщ со сметаной, фрикадельки, рис
отварной, салат из сухофруктов, хлеб.

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся школы в количестве 332 человек

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (низкие), качество обработки соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям (нужное подчеркнуть), пицца холодная/горячая.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастным потребностям детей (нужное подчеркнуть)

3. Все классные руководители сопровождают/не сопровождают свои классы.

4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Соблюдается

5. Обучающиеся соблюдают/не соблюдают правила личной гигиены во время посещения столовой.


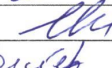

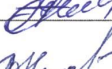



6. Состояние обеденного зала соответствует / не соответствует гигиеническим требованиям.

п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1.	Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	✓	
2.	Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы	✓	
3.	Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей	✓	
4.	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)	✓	
5.	Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук)	✓	
6.	Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи	✓	
7.	Наличие повторов блюд в меню в смежные дни	✓	
8.	Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов)	✓	
9.	Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы	✓	
10.	Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы	✓	
11.	Выявление факта выдачи детям остывшей пищи		✓
12.	Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		✓
13.	Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		✓
14.	Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал)	✓	

Рекомендации:

- _____
- _____

Члены комиссии:

 /Теплова О. В.
 /Нивская Н. И.
 /Малстова Е. Н.
 /Сошалникова Л. Н.
 /Владимирова В. Н.
 /Мареева Е. Н.
 /Александров М. Ф.

21.02. 2023г

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

 /Евсеева Т. С.