

Протокол №7

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

от 22.03.23 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Владимирова В.Н. – зам. директора по ВР

Члены комиссии: Перичев, Татьяна Николаевна, родитель 12 класса  
Субботина Анна Николаевна, родитель 1а класса  
Аночертов, Козьма Николаевич, родитель 2б класса  
Мареева Е.Н.- соц. педагог  
Александров М.Ф. –фельдшер школы

Проверка проводилась в присутствии повара Петрова Людмила Геннадьевна

Повестка дня:

1. Охват обучающихся школы горячим питанием.
2. Проверка качества питания в школьной столовой:
  1. Контроль соответствия блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.
  2. Объем отходов пищевой продукции
  3. Отсутствие в меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов.

Время проведения проверки 10 часов 50 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 22 марта 2023 года для обучающихся 1-4 классов:

Салат из свеклы, или из св. капусты с картофель со  
салатом, 4чотки рыбные с соусом, пюре и картофель-  
ное, курица запеченная, хлеб ржаной

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся школы в количестве 331 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), пища 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.
5. Обучающиеся соблюдают/не соблюдают правила личной гигиены во время посещения столовой.
6. Состояние обеденного зала соответствует / не соответствует гигиеническим требованиям.



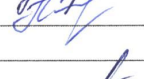
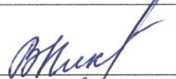
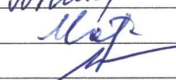

п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1.	Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	✓	
2.	Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы	✓	
3.	Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей	✓	
4.	Предусмотрена 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 циклическим 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)		✓

15. Объем откорма в ходе проверки составил 12 кг с/б.

Рекомендации:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

 | Воронцова Н.  
 | Сысоьева А.У.  
 | Соколова А.У.  
  
 | Владимирова В.Н.  
 | Мареева Е.Н.  
 | Александров М.Ф.

22.03.2023г

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

 /Петрова Л.Г.