

Протокол №4

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

от 23.12.22 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Викторов В.Г. – директор школы

Члены комиссии: Михайлова Анна Геннадьевна, родитель 1,6, "4Б" класса  
Громова Виктория Андреевна, родитель 1,6, "4Б" класса  
Толстова Елена Леонидовна, родитель 4 и А класса  
\_\_\_\_\_, родитель \_\_\_\_\_ 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: контроль соответствия блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся соблюдение гигиенических правил обучающимися.

Время проведения проверки 9 часов 30 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 23 декабря 2022 года для обучающихся 1-4 классов:

<u>Обед: Рассольник ленинградский со сметаной</u>	<u>200</u>	<u>Хлеб ржан. - 60</u>
<u>Рис отварной</u>	<u>150</u>	
<u>Курица отварная</u>	<u>100</u>	
<u>Компот из св. морсы</u>	<u>200</u>	
<u>Печенье сахарное</u>	<u>20</u>	

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)

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. (маски, перчатки, чепцы). Да
5. Обучающиеся соблюдают/не соблюдают правила личной гигиены во время посещения столовой.

п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1.	Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	✓	
2.	Размещение циклического 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.) <i>если предоставляется справку от врача</i>	✓	
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)	✓	

Рекомендации:

1. *Форма нарезки соломка должна соответствовать.*
2. *Все остальное хорошо, все вкусно.*

Члены комиссии:

*Михаил* Михайлова А.Г.  
*Евгений* - Примова В.А.  
*Евгений* - Шостова Е.А.  
  
*Владимир* Владимирова В.Н.  
 Мареева Е.Н.  
 Александров М.Ф.

23.12.2022

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

*Е* /Евсеева Т.С.