

Протокол №8

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

от 26.04.23 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Владимирова В.Н. – зам.директора школы

Члены комиссии: Александров Александр Владимирович, родитель 245 класса
Морозов Евгений Иванович, родитель 245 класса

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 и температуре, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, соблюдение гигиенических правил обучающимися.

Время проведения проверки 10 часов 30 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 26 апреля 2023 года для обучающихся 1-4 классов:

Щи из св. капусты с картофелем и сметаной
Витаминный салат с соусом
Курье картофельное
Напиток апельсиновый

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся школы в количестве 326 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.

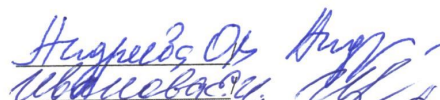
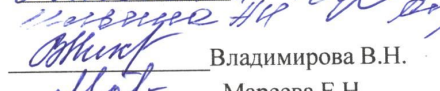
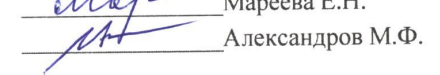
6. Состояние обеденного зала соответствует / не соответствует гигиеническим требованиям.

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 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:

1. _____
2. _____
- _____
- _____
- _____


Члены комиссии:

_____ Владимирова В.Н.
 _____ Мареева Е.Н.
 _____ Александров М.Ф.

26.04. 2023г

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

 /Евсеева Т.С.