

Протокол №5

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

от 31.01.23 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Викторов В.Г. – директор школы

Члены комиссии: Тарасова Татьяна Анисимовна, родитель 19 класса
Ступачова Людмила Витальевна, родитель 17 класса
Шванова Аниса Геннадьевна, родитель 18 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 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 31 января 2023 года для обучающихся 1-4 классов:

Обед: салат витаминный
Борщ из свежей капусты и картофеля
Тортельни рубленые с соусом
Каша гречневая рассыпчатая, желе из смеси сухофруктов и зефирки.

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), пища холодная/горячая.

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



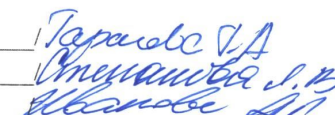
3. Все классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
5. Обучающиеся соблюдают/ не соблюдают правила личной гигиены во время посещения столовой.
6. Состояние обеденного зала соответствует/ не соответствует 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)	✓	

Рекомендации:

1. _____
2. _____
- _____
- _____

Члены комиссии:

 / Tarasova I.A.
 / Menchikova S.B.
 / Alexandrov M.F.

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

31.01.2023г

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

 /Евсеева Т.С.