

## Протокол №2

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

от 16.10.24 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Соловьева Е.А. – директор школы

Члены комиссии: Лавров А.А., родитель 15 класса  
Михайлов А.И., родитель 1а класса  
\_\_\_\_\_, родитель \_\_\_\_\_ класса

Владимирова В.Н.- зам.директора по ВР

Шуверова Н.Г. - соц. педагог

Александров М.Ф.- фельдшер школы

Проверка проводилась в присутствии повара Михайловой Анны Геннадьевны

Повестка дня:

1. Охват обучающихся школы горячим питанием.
2. Проверка качества питания в школьной столовой: контроль соответствия блюд утвержденному меню, изучение качества продуктов, 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 10 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 16 октября 2024 года для обучающихся 1-4 классов: салат из капусты, борщ картофельный со сметаной, котлета рыбная с соусом, пюре картофельное, каша овсяная, хлеб ржаной

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся школы в количестве 275 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/ не 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.

7. Качество продуктов соответствует/не соответствует 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. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. *Очень вкусно пиши, порции больше*
3. *В столовой чисто, светло, работницы в форме, еда вкусная, порции больше.*

Члены комиссии:

*А. А. Таблов*  
*А. И. Михайлов*

*Владимирова В.Н.*  
*Шуверова Н.Г.*  
*Александров М.Ф.*

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

*Михр* Михайлова А.Г.