

## Протокол №2

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

от 21.09.23г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Владимирова В.Н. – зам. директора по ВР

Члены комиссии: Белова Н.А., родитель 1А класса  
Ершов Л.С., родитель 2В класса  
Петрова Н.С., родитель 3А класса  
Смирдионов И.Н., родитель 4Б класса

Мареева Е.Н. - соц. педагог

Александров М.Ф.- фельдшер школы

Проверка проводилась в присутствии повара Петровой Людмилы Геннадьевны

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, контроль качества продуктов.

Время проведения проверки 11 часов 30 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 21 сентября 2023 года для обучающихся 1-4 классов:

2. Огурцы свежие порционными, суп картоф. с макарон. угрем.  
котлеты рыб. из филе, котлеты с соусом  
рис отварной, салат из кураги,  
хлеб ржаной,

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся школы в количестве 301 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 свои классы.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

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.)	✓	
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. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. *Продолжайте в том же духе, всё очень вкусно!*

Члены комиссии:

*Белова Н.А.*  
*Ершова Л.Е.*  
*Степанова И.С.*  
*Александров М.Ф.*

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

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

*Петрова Л.Г.*