

Протокол №6

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

от 27.02.24 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Соловьева Е.А. – директор школы

Члены комиссии: Плотникова Татьяна Александровна, родитель 25 класса
Итеева Ираида Ивайловна, родитель 28 класса

Владимирова В.Н. – зам. директора по ВР

Мареева Е.Н.- 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:
 - соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
 - отсутствие в меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
 - соблюдение культуры обслуживания обучающихся;
 - санитарное состояние обеденного зала и пищеблока;

Время проведения проверки 11 часов 30 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 27 февраля 2024 года для обучающихся 1-4 классов:

обед салат картофельный с соевым соусом, огурцами; борщ из свеклы, капусты и картофеля со сметаной; тефтели рубленые соусом; каша гречневая; компот из смеси сухофруктов; хлеб ржаной; печенье.

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), пища холодная/горячая.

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


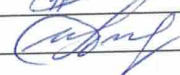

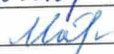
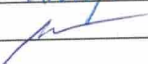
3. Все классные руководители сопровождают/не сопровождают свои классы.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
5. Обучающиеся соблюдают/не соблюдают правила личной гигиены во время посещения столовой.
6. Состояние обеденного зала соответствует/не соответствует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

 Плотникова Т.
 Череева Н.Ч.
 Владимирова В.Н.
 Мареева Е.Н.
 Александров М.Ф.

27.02. 2024 г

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

 Михайлова А.Г.