

Протокол №4

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

от 30.11.23 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Соловьева Е.А. – директор школы

Члены комиссии: Артемьева Анна Владимировна, родитель 10 класса
Тригорьева Елена Геннадьевна, родитель 2а класса
Стайрова Наталья Николаевна, родитель 3в 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. Соблюдение сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке.
3. Проверка качества питания в школьной столовой: контроль соответствия блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся соблюдение гигиенических правил обучающимися.

Время проведения проверки 09 часов 30 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 30 ноября 2023 года для обучающихся 1-4 классов:

Завтрак: яйцо отварное, каша овсян. гречневая с маслом, чай с молоком, хлеб пшеничный.

Обед: салат морковный с яблоками, суп картофель. с макарон. изд., котлеты руб. из фарш птицы с соусом, рис отварной, компот из фруктов, хлеб ржаной.

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся школы в количестве 302 человека

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 гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
5. Обучающиеся соблюдают/не соблюдают правила личной гигиены во время посещения столовой.

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)	✓	

6. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов

Сроки годности продуктов соблюдаются, соблюдается товарное соседство.

Рекомендации:

- Всё очень вкусно, всё понравилось.*
- Рекомендовать родителям проверить беседой о правильном питании.*

Члены комиссии:

А.И. Артемова А.И.
Е.Т. Григорьева Е.Т.
Н.Н. Степанова Н.Н.
В.Н. Владимирова В.Н.
Е.Н. Мареева Е.Н.
М.Ф. Александров М.Ф.

30.11.2023

С протоколом комиссии ознакомлена цовар:

А.Г. Михайлова А.Г.