

Протокол №5

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

от 31.01.24 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Соловьева Е.А. – директор школы

Члены комиссии: Шилова Мария, родитель 1а класса
Иванова О.Ю, родитель 3в класса
Васильева Т.А, родитель 3в класса
Видан В.В., родитель 1а 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: 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 2024 года для обучающихся 1-4 классов:

1) суп куриный с картошкой и св. капустой с картофелем
со сметаной. 2) котлеты рыбные с соусом. 3) пюре
картофельное. 4) каша овсяная. Квас ржаной.
Кексы

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)



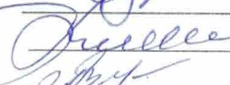

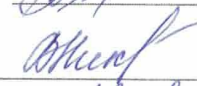
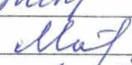
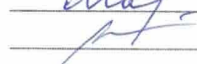
3. Все классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
5. Обучающиеся соблюдают/не соблюдают правила личной гигиены во время посещения столовой.
6. Состояние обеденного зала соответствует / не соответствует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

Члены комиссии:

 Ушакова МС
 Ушакова ОЮ
 Прахова
 Ардашев ВВ
 Владимирова В.Н.
 Мареева Е.Н.
 Александров М.Ф.

31.01.2024г

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

 Михайлова А.Г.