

Протокол №1

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

от 30.09.25г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Владимирова В.Н. – зам.директора по ВР

Члены комиссии:

Монарха С.С., родитель 4б класса
Алексеев Н.В., родитель 4а класса
Абрамова В.В., родитель 4б класса
_____, родитель _____ класса

Шуверова Н.Г. - 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 25 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 30 сентября 2025 года для обучающихся 1-4 классов:

2. имеется и соответствует по 10 дневному
меню

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся школы в количестве
238 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. (перчатки, чепцы).

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.

Члены комиссии:

Монораева С.С.
Алексеев Н.В.
Абрамове В.В.




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

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

 /Петрова Л.Г.