

Протокол № 5
заседания Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Дата проверки: 07 марта 2023 г.

Время проверки: 12 часов 10 минут

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Председатель комиссии – Новицкая Л.И., директор,

Члены комиссии - Чеботарева Н.Г., заместитель директора, Ирхина А.В., социальный педагог, Представители родительского контроля: Акулова А.В., представитель родителей, Вавилова Н.А., представитель родителей, Зимовец С.А., представитель родителей, Коваль А.О., представитель родителей.

составили настоящий протокол в том, что 07 марта 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

1. В ходе проверки установлено:
 - 1.1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, обед нравится детям.
 - 1.2. Проведена дегустация блюд членами комиссии, после которой было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню.
 - 1.3. Перед посещением пищеблока дети моют руки. Для этой цели перед входом в столовую установлены раковины для мытья рук, жидкое мыло. Высушить руки можно при помощи бумажных полотенец. Используется дезинфекционное средство для обработки рук.
 - 1.4. В обеденном зале каждый стол накрывается для 6-х обучающихся, посадочных мест детям хватает. В случае, если класс объявлен на «карантине», для него накрывают столы в дополнительной столовой.
 - 1.5. В столовой оборудовано место для детей, которые питаются домашней пищей. В наличии холодильник для хранения продуктов питания, микроволновка для их разогрева, стол.
 - 1.6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
 - 1.7. Работники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, головные уборы).
2. Результаты контроля: осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в учреждении. Ассортимент и качество горячего питания постоянно контролируется бракеражной комиссией. Столовая обеспечена местом где дети могут перед приемом пищи вымыть руки с мылом теплой водой, в наличии бумажные полотенца. Соблюдаются санитарные требования к состоянию пищеблока. Осуществляется ежедневный осмотр работников столовой, с фиксацией в журнале Здоровья. Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей. Проводится отбор и хранение суточных проб готовых блюд.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- продолжать формирование у учащихся навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни

Председатель:
Секретарь:

