

Протокол №1
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания учащихся
МАОУ СОШ №28

от «11» октября 2023г.

Родительский контроль в составе:

Аксенова М.С. - представитель родительской общественности
Добжинская И.К. представитель родительской общественности
Капралова Л.Л. представитель родительской общественности
Ответственная по питанию Александрова С.А.

Повестка заседания.

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
2. Соответствие блюд утвержденному меню.
3. Соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.
4. Организация горячего питания учащихся.

В ходе заседания:

1. Выступила Аксенова М.С.

В течение недели не менее 3-х раз проводилась дегустация членами комиссии блюд согласно циклическому меню. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюд достаточно высоки, качество обработки блюд соответствует предъявляемым требованиям. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, блюда нравятся детям. Проведены контрольные взвешивания порций членами комиссии порций. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Проводится регулярный контроль за качеством блюд и весом порций со стороны фельдшера школы Романцевой С.С. и отв. по питанию – члена бракеражной комиссии.

2. Выступила Аксенова М.С.

Циклическое меню по всем видам категорий учащихся поставщиком ТД «Кубань» представлено. Согласно СанПиН с этого учебного года учащиеся, обучающиеся в 1 смену, будут получать завтраки. Учащиеся, обучающиеся во вторую смену, будут получать обед. Имеется меню для организации горячего питания учащихся категории ОВЗ 1-4 классы 1 смена, 5-11 классы категории ОВЗ, дети-инвалиды 1 смена, 5-11 классы категории ОВЗ и дети - инвалиды 2 смена, согласно требованиям СанПиН.

3. Выступила Добжинская И.К.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок. В обеденном зале каждый стол накрыт, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы). Помещения обеденного зала убираются практически после каждого приема пищи учащимися.

4. Выступила Капралова Л.Л.

График питания разработан. Все классные руководители ознакомлены с графиком питания. Вся документация выставлена на сайте школы в разделе питания. Режим приема пищи соблюдается. Контроль выполнения графика питания и дежурством учителей осуществляется администрацией школы и отв. по питанию Александровой С.А.

Решили.

1. Продолжать осуществлять контроль за качеством блюд и соблюдением норм их веса.
2. Осуществлять контроль за санитарным состоянием обеденного зала.
3. Осуществлять контроль за выполнением норм и требований личной гигиены учащихся и работников столовой.
4. Осуществлять контроль за соблюдением режима приема пищи учащимися.

Члены комиссии.

Аксенова М.С. _____

Добжинская И.К. _____

Капралова Л.Л. _____