

Протокол № 3

собрания комиссии по контролю организации горячего питания

МОУ «СОШ с.Озерки»

от 27.10.2022г.

Присутствовали:

Директор школы МОУ СОШ с. Озерки» - Синенко Т.П.

Члены Родительского контроля – Чубарова К.А., Степченко О. В.

Ответственная за организацию горячего питания в школе – Плакина Е.В.

Повестка дня:

1. Контроль за проведением анкетирования
2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований
3. Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток.
4. Контрольное взвешивание готовой продукции и пищевых отходов.

1. По первому вопросу заслушали члена родительского контроля Чубарову К.А. Анализ материалов анкетирования показывает, что услуги, предоставляемые школьной столовой востребованы.

100% обучающихся 1-4 классов получают горячие питание в школе,

95% обучающихся 5-9 классов получают горячие питание в школе,

100 % обучающихся 10-11 классов получают горячее питание в школе

На вопрос «нравится питание в школьной столовой?» 5% обучающихся ответили «нет». Причиной неудовлетворенности они называют приготовление нелюбимой пищи.

89% учащихся питание в школьной столовой нравится, наедаются и им хватает перемены для принятия пищи.

Приведенные в таблице данные свидетельствуют о том, что школьники и их родители оценивают удовлетворенность качеством питания в школьной столовой фактически одинаково. При этом доли тех, кто выражает неудовлетворенность качеством питания, крайне мала как среди обучающихся, так и среди их родителей.

Все анкетированные удовлетворены санитарным состоянием школьной столовой.

2. По второму вопросу санитарно-гигиенические требования соблюдаются работниками столовой. Дежурными (учащимися 7-11 классов) по школьной столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования, имеется санитарная одежда (фартук, колпак, одноразовые перчатки).

3. По третьему вопросу в наличие имеется необходимый инвентарь, посуды, моющие дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве с запасом на месяц, а так же комплект санитарной одежды и одноразовых перчаток.

4. По четвертому вопросу контрольное взвешивание готовой продукции показало, что вес всех блюд соответствуют нормам, количество отходов составляет 1200 гр. (Акт проверки организации питания).

Решение:

Продолжить мониторинг организация горячего питания в школе.

- Контроль за соблюдением режима столовой и графика приема пищи.
- Классным руководителям провести работу на родительском собрании разъяснив принцип составления меню, рассказав о сбалансированном и здоровом питании.

Председатель комиссии Чубарова Чубарова К.А.
Секретарь комиссии Степченко Степченко О.В.

АКТ

проверки организации питания в
школьной столовой

МОУ «СОШ с. Озерки Петровского района
Саратовской области»

(наименование организации)

Дата проверки: 27.10.2022

Время проверки: 11.00

Состав комиссии:

1. Степченко О.В. – родитель учащейся 5 класса
2. Чубарова К.А. – родитель учащегося 3,6 класса
3. Плакина Е.В. – социальный педагог

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции


№ п/п	Название блюда	Выход по меню (в гр)	Фактический выход (в гр)	Разница при взвешивании (в гр)
1	Салат из свежих огурцов	1/100	1/110	+10
2.	Щи из свежей капусты с картофелем	1/300	1/305	+5
3	Картофельное пюре. Рыба припущенная	1/200, 1/120	1/200, 1/123	+3
4	Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной.	1/50, 1/60	1/51, 01/62	+3
5	Компот из сухофруктов	1/200	1/200	0
	итога:	1030 гр		


Суммарный объем пищевых отходов: 1200 гр

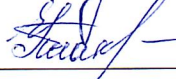
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима — соблюдается/не соблюдается
- Качество питания — много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания по проверке отсутствуют, все требования выполняются в полном объеме


_____ Чубарова К.А.


_____ Степченко О.В.


_____ Плакина Е.В.