

Протокол № 5

проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля от 26 января 2022 г.

Дата проверки: 26.01. 2022 г.

Время проверки 10.00. час.

Присутствовали:

Повестка

1. Проверка соответствия блюд утвержденному меню.
2. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

С информацией о выполнении решений предыдущего заседания комиссии слушали Колесову Г.П., методиста, председателя комиссии, которая сообщила, что классные руководители и члены комиссии по организации горячего питания ведут ежедневное наблюдение за качеством питания и санитарным состоянием помещений с целью недопущения нарушений санитарных норм и требований.

По вопросу повестки слушали Борговскую Г.Н., представителя родительской общественности. Она сообщила, что комиссия провела проверку соответствия блюд утвержденному меню и соблюдения гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки установлено следующее:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям.
- Комиссия провела дегустацию блюд меню. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Качества блюд соответствует технологическим картам.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Однако некоторые дети не полностью съедают обед, объясняют это сложившимися вкусовыми предпочтениями.

- Все классные руководители сопровождают свои классы, следят за соблюдением гигиенических процедур, разъясняют детям необходимость правильно питаться.

По второму вопросу слушали Куликову С.А., которая сообщила следующее:

- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
- В обеденном зале каждый стол накрыт на 6 обучающихся, соблюдается безопасная дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы, следят за соблюдением гигиенических процедур, объясняют детям необходимость правильно питаться
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, колпаки, фартуки).

Решение

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании, а также исключить из рациона детей чипсы, сухарики, газированные напитки.

Секретарь



С.А. Куликова

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

На момент работы комиссии уборка помещения проведена качественно. В помещениях для приема пищи грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены

Решение

1. С целью получения родителями полной информации по организации горячего питания в школе регулярно обновлять страницы школьного сайта о питании. Отв. Алимova В.А., Сорокина М.Ф.

Секретарь



С.А. Куликова