

Протокол № 6
проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля от 25 февраля 2022 г.

Дата проверки: 25.02. 2022 г.

Время проверки 12.00. час.

Присутствовали:

Повестка

1. Проверка средств информирования о питании и состояние помещений при организации горячего питания

С информацией о выполнении решений предыдущего заседания комиссии слушали Колесову Г.П., методиста, председателя комиссии, которая сообщила, что родителям обучающихся предложено проводить дома беседы о полезном правильном питании, а также рекомендовано исключить из рациона детей чипсы, сухарики, газированные напитки.

По вопросу повестки слушали Алимову В.А., заведующую хозяйством, ответственную за организацию питания. Она сообщила, что комиссия провела проверку средств информирования о питании и отметила следующее:

Оформлен стенд «Организация питания в школе», на котором размещена следующая информация, утвержденная директором школы:

- Приказ об организации горячего питания в МБОУ Логовской СОШ;
- Приказ об утверждении Положения об организации горячего питания в МБОУ Логовской СОШ;
- Положение об организации горячего питания в МБОУ Логовской СОШ.

Оформлен стенд «Информация для родителей», на котором размещены нормативные документы. В удобном для ознакомления родителей и детей месте вывешены следующие документы:

- ежедневное меню;
- цикличное меню;
- график посещения.

Отмечено, что в меню отсутствует повтор блюд; в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты; от всех ли партий приготовленных блюд снимается брокераж.

При проверке случаи замены продуктов не выявлены, случаи выдачи детям остывшей пищи не наблюдались.

Выступила Куликова С. А., член родительского комитета, которая сказала, что родители и дети могут получить полную информацию об организации процесса обеспечения детей горячим питанием. Также информация о питании помещается на школьном сайте.

Предложила регулярно обновлять страницы школьного сайта о питании.

Далее слушали Рвачеву Н.В., фельдшера школы. Она сказала, что за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение.

Сказала, что после каждого приема пищи проводится уборка помещений. Мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, для санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям СанПиН. Рабочие поверхности обрабатываются горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств.