

Протокол №1
заседания Родительского контроля
за организацией и качеством питания
МОУ «СОШ № 48»

от 06.09.2024 г.

Присутствовали:

Акимова А.С. — председатель комиссии
Климова М.В. — секретарь комиссии
Макушин А.М. — член комиссии
Кузнецова Л.В. — член комиссии

Повестка дня:

1. Проверка организации питания в школе.
2. Санитарное состояния обеденного зала.
3. Соблюдение норм СанПиНа.
4. Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

1. В результате проверки комиссия рассмотрела вопросы, отметила следующее:

- | | | |
|----|---|-----|
| 1 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | Да |
| 2 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей вместе? | Да |
| 3 | В меню отсутствуют повторы блюд? | Да |
| 4 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | Да |
| 5 | Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации? | Да |
| 6 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | Да |
| 7 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | Да |
| 8 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии? | Нет |
| 9 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | Да |
| 10 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | Да |
| 11 | Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | Нет |
| 12 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной ГИГИЕНЫ | Да |
| 13 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | Нет |
| 14 | Выявились ли факты исключения отдельных блюд из меню по сравнению реализуемого и утвержденного в нем? | Нет |
| 15 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | Нет |

2. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:
2. Созданы следующие условия для организации питания в МОУ «СОШ № 48»:
 - а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения,

позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.

- б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
- в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;
- г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- д) охват обучающихся 1-11 классов горячим питанием – 621 чел (97.4%);
- е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
- ж) в наличии график проветривания, дезинфекции столовой (график работы рециркулятора).

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим;

- создана бракеражная комиссия которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляет контрольное взвешивание порций.

В ходе посещений родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.

4. в МОУ «СОШ № 48» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.3/2.4.3590-20

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Выводы:

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Выводы:

1. Претензий и замечаний со стороны комиссии нет.

2. Работу школьной столовой признать удовлетворительной.

Председатель комиссии:



Акимова А.С.