

Муниципальное образовательное учреждение
«Средняя школа №2»

Родительский контроль за организацией горячего питания
Протокол № 1 заседания комиссии по контролю за
организацией и качеством питания обучающихся школы
(2021-2022г)

27.12. 2021г.

Присутствовали

Члены комиссии:

Медицинский работник Ларионова В.Н

Ответственные за организацию питания в школе Никифорова И.В, Кузнецова Т.А

Член Ус: Подковкин А.Г, Посадкова Л.В

составили настоящий протокол в том, что с 20.12.2021 по 24.12.2021 г года родительским контролем в соответствии с графиком посещения были проведены проверки организации качества питания в школьной столовой. Было проведено 15 проверок (9 в первом здании и 6 во втором) с последующим оформлением актов (№№ 1-15). В родительском контроле приняло участие 17 (11 родителей из первого здания и 6 из второго) родителей 1-9 кл и 11 класса.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, еда нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую имеется санитайзер, для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки при помощи бумажных салфеток. В столовой имеется рециркулятор бактерицидный.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все педагоги сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Формы оценочного листа, анкетирования, книга посещения школьной столовой оформлялись при каждой проверке. Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 за период контроля имеет среднее значение 4,73 б.

Выводы (решения):

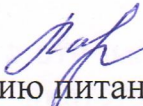
1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Продолжить контроль за температурным режимом готовых блюд при накрытии столов, санитарно-техническим содержанием обеденного зала, обеденной мебелью, столовой посудой, условием соблюдения правил личной гигиены обучающихся, наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. Обо всех случаях нарушения информировать ответственного за организацию питания в школе и директора школы.

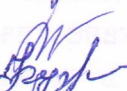
С протоколом комиссии ознакомлены

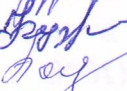
Медицинский работник

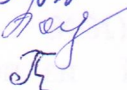
Ответственный за организацию питания в школе:

Член Ус:

 Ларионова В.Н.

 Никифорова И.В.,

 Кузнецова Т.А.

 Подковкин А.Г.,

 Посадскова Л.В.