

Протокол №2

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания (родительский контроль)

От «14» октября 2022 г.

Комиссия в составе
представители родительской общественности: Председатель Совета родителей – Шапошникова О.Ю., члены родительского комитета Нуртдинова Н.Р., Павлова М.В.

(фамилия, инициалы)

председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Орлова О.Ю., инспектор по охране прав детства Кучеряева Л.М., в присутствии директора школы Заломаниной И.В.

(должность, фамилия, инициалы)

Повестка дня:

Мониторинг качества организации питания обучающихся.

В результате проведенного мониторинга установлено:

1. Организатор питания – штатный персонал школы. Прием пищи – согласно графика.
2. Ежедневное меню на день проведения мониторинга и график приема пищи имеется, меню утверждено директором образовательного учреждения, размещено на входе в школу (в общедоступном месте для информирования родителей), в обеденном зале, на пищеблоке.
3. Ассортимент блюд, спланированных в Ежедневном меню, соответствует указанным в 12-дневном меню.
4. Чистота и порядок в помещениях пищеблока поддерживается, наличие тараканов, мух, муравьев и других насекомых (грызунов) не выявлено. Персонал пищеблока выполняет свои обязанности в спецодежде и головных уборах, при раздаче пищи использует одноразовые перчатки.
5. Технологические карты наготавливаемые блюда имеются.
6. Время готовности блюд к выдаче соответствует распорядку приема пищи.
7. Приобретение приготовленной пищи и органолептическая оценка качества приготовленных блюд (цвет, вкус, запах, внешний вид, консистенция) представителями родительской общественности в ходе мониторинга проводилась.
9. В ходе органолептической оценки блюда оценены: 1 блюдо - 4, 2 блюдо – 4, 3 блюдо - 4.
10. Время прибытия учащихся на прием пищи соответствует графику приема пищи.
11. Классный руководитель (дежурный учитель) в обеденном зале во время приема пищи учащимися присутствует.
12. Сервировка обеденных столов (ложка, тарелка глубокая, тарелка мелкая) соответствует составу выдаваемых блюд.
13. Температурный режим готовых блюд при выдаче учащимся (супы, соусы, горячие напитки - не ниже +75 0С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 0С, салаты, холодные напитки - не выше +14 0С (п. 8.24. СП 2.4.5.2409-08*), соблюдается.
14. Контрольное взвешивание готовых порций в ходе мониторинга проводилось. Средняя масса приготовленных блюд соответствует норме. Масса порции с учетом допустимых отклонений (3% от расчетной) соответствует указанной в Ежедневном и 12-дневном меню.
15. Расчет пищевых отходов, образующихся при приготовлении блюд в столовой, составил 3,5%.
16. Опрос учащихся о качестве пищи, приготовленной в день мониторинга, проводился. Все блюда были вкусные.
17. Замечаний и предложений по улучшению организации питания нет. Сотрудники столовой все работают в перчатках и масках.

Меню для учащихся получающих бесплатное питание:

Наименование блюд	Вес по меню	Фактический выход	Разница при взвешивании
1 – 4 класс			
Нарезка из свежих помидоров	1/60	1/600	-
Суп картофельный с мясными фрикадельками	1/150	1/150	-
Каша гречневая рассыпчатая	1/150	1/150	-
Гуляш из отварной говядины	1/90/20	1/90/20	-
Сок фруктовый	1/200	1/200	-
Хлеб пшеничный	2/40	2/40	-
Хлеб ржано-пшеничный 5-11 класс	1/20	1/20	-
Борщ	1/250/10	1/250/10	-
Хлеб пшеничный	2/40	2/40	-
Чай	1/200	1/200	-

Мониторинг провели:

Представители родительской общественности:

Шап /Шапошникова О.Ю./

Нурт /Нуртдинова Н.Р./

Пав /Павлова М.В./

Председатель общешкольной комиссии:

Ор /Орлова О.Ю./

Инспектор по охране прав детства:

Куч /Кучеряева Л.М./

С актом ознакомлены:

Директор МБОУ – СОШ с. Росташи: Зал /Заломанина И.В./

Повар: Хра /Храмова А.В./