

## Протокол № 1 заседания Совета общественного контроля по питанию

От 26.09.2023

Присутствовали: заместитель директора по воспитательной работе Горбачева С.В., социальный педагог Лебедева И.В., Домашенко Е.В. зав. производством столовой, представители родительской общности: Жаркова Т.В.(5а), Козлова Т.Л., (1Б кл), Слинко А.В.(1А кл.), Тарасов Д.В. (1А кл.), Логинова А.В. (1Б кл.), Тарасенко В.В. (1 В кл.).

### Повестка дня:

#### 1. Организация горячего школьного питания обучающихся.

В настоящее время питание обучающихся осуществляется по 24 –дневному меню. Разработано меню с в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, утвержденными Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020.

Питание обучающихся производится в соответствии с графиком и режимом организации учебно-воспитательного процесса МАОУ СОШ № 2.

В ходе проверки были взяты контрольная порция и порция со стола школьников. Нарушений не выявлено. Продукция соответствует норме, меню и весу. Натуральные нормы продуктов соблюдены. В меню присутствуют фрукты и овощи. Качество приготовления пищи удовлетворительное. Порядок выдачи молока соблюдается: ежедневно обеспечиваются молоком все обучающиеся школы, в случае болезни обучающегося выдача молока переносится на первый день выхода после болезни за все дни отсутствия.

Санитарное состояние школьной столовой соответствует нормам. Все работники пищеблока и столовой в специальной одежде, в масках, перчатках. При входе в столовую установлены раковины, где учащиеся моют руки. Питьевой режим соблюдается.

На официальном сайте школы в разделе «Школьное питание» ежедневно размещается утверждённое меню с указанием даты, веса продукта, его цены.

В ходе работы проведена дегустация блюд меню дня. Меню соответствует перспективному утвержденному меню. По результатам дегустации общая оценка составляет 5 баллов. Органолептические показатели соответствуют требованиям. Температура готового блюда, по мнению комиссии, находится в пределах нормы.

Постановили:

1. Организация горячего питания учащихся в школьной столовой соответствует нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
2. Продолжить работу с родителями по информированию о правильном питании.
3. Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции.
4. Продолжить формировать культуру питания и навыки самообслуживания обучающихся.

Председатель:  С.В. Горбачева

Секретарь: И.В. Лебедева

**Акт посещения пищеблока членом родительского контроля по питанию**

« 16 » сентября 2023

ФИО Смирнов Артем  
Валерьевна  
Жаратов АС  
Торашкина В.В

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно
1.	Соблюдение графика питания обучающихся	+	
2.	Наличие ежедневного меню, утверждённого директором школы в обеденном зале	+	
3.	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4.	Органолептическая оценка приготовленных блюд	+	
5.	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6.	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7.	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8.	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене	+	
9.	Соблюдение питьевого режима	+	
10.	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	+	

Рекомендации: нет

Подпись [подпись]  
[подпись]

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ


Ф.И.О. участника Тарасенко Виктория Валерьевна

Дата проведения оценки: 26.09.23

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-бальной системе			Общий балл
	Внешний вид	Вкус	Примечание	
№ <u>Сыр с домашней сметаной</u>	5	5		10
№ <u>Каша гречневая</u>	5	5		10
№ <u>Печенье</u>	5	5		10
№ <u>Кисель</u>	5	5		10
№ <u>Хлеб</u>	5	5		10
№ <u>Пирожок</u>	5	5		10

Подпись  Тарасенко ВВ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Старцев Дмитрий Владимирович

Дата проведения оценки: 26.09.2023

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-бальной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ <u>суп с фасолью + помидор</u>	5	5		10
№ <u>салат + помидор</u>	5	5		10
№ <u>салат</u>	5	5		10
№ <u>хлеб</u>	5	5		10
№				
№				

Подпись 

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ


Ф.И.О. участника Вильнюс Анна Валерьевна

Дата проведения оценки: 26.09.2023г.

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-бальной системе			Общий балл
	Внешний вид	Вкус	Примечание	
№ суп с го- мачней макнот	5	5		10
№ суп гречневый	5	5		10
№ печенье шо-стро- картвекн	5	5		10
№ кисель	5	5		10
№ хлеб	5	5		10
№				

Подпись  / Вильнюс А.В. /