

Протокол № 3 заседания Совета общественного контроля по питанию
От 30.11.2023

Присутствовали: Симухина Н.А. советник директора по воспитательной работе, Попова А.А. заместитель директора по учебно-воспитательной работе начальных классов, Лебедева И.В. социальный педагог, калькулятор Домашенко Е.В., представители родительской общественности: Козлова А.Н. (3б класс), Кудрина М.В. (4а класс), Нестерова Л.А. (4 а класс)

Повестка дня:

1. Работа школьной столовой по организации школьного питания учащихся.
2. Соблюдение внешнего вида работниками столовой, санитарно-гигиенических норм детьми.

Комиссией были осмотрены помещения: столовая, помещение пищеблока.

В ходе проверки были взяты контрольная порция и порция со стола школьников. Нарушений не выявлено. Продукция соответствует норме, меню и весу.

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: столы чистые, внешний вид поваров и работников столовой соответствует нормам.

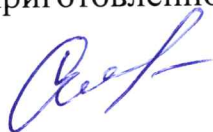
Комиссия наблюдала за входом и выходом обучающихся в столовую.

Отмечено, все обучающиеся моют руки перед едой. Классные руководители напоминают учащимся младших классов о соблюдении санитарных правил.

Постановили:

1. Организация горячего питания учащихся в школьной столовой соответствует САНПИН. Нарушений не выявлено.
2. Продолжить информирование о питании в школе родителям на родительских собраниях, школьном сайте.
3. Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции.

Председатель:



Симухина Н.А.

Секретарь: И.В. Лебедева

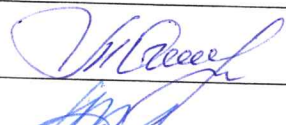

Акт посещения пищеблока членом родительского контроля по питанию

« 30 » 11 2023

ФИО Гурьева Л.О. Киселёв А.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: _____

Подпись  

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Козлова А В

Дата проведения оценки: 30.11.2023

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-бальной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
Суп рыбный	5	5	-	5
Пюре картофельное	5	5	-	5
Салат из свеклы	5	5	-	5
Кисель	5	5	-	5
Хлеб	5	5	-	5

Подпись 

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника _____

Гурзуша И.О.

Дата проведения оценки: _____

30.11.2023

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-бальной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
<i>суп рыбный</i>	<i>5</i>	<i>5</i>		
<i>мясной голубец</i>	<i>5</i>	<i>5</i>		
<i>салат шавканы</i>	<i>5</i>	<i>5</i>		
<i>кисель</i>	<i>5</i>	<i>5</i>		
<i>хлеб</i>	<i>5</i>	<i>5</i>		

Подпись _____

И.О. Гурзуша


Мониторинг результатов родительского контроля в общеобразовательных организациях

Анивский городской округ МАОУ СОШ № 2 г. Анива

Дата проведения родительского контроля	Соответствие реализуемых блюд ("да" - 1, "нет" - 0)		Санитарно-техническое содержание обеденного зала (балльная оценка от 1 до 5)				Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся ("да" - 1, "нет" - 0)	Наличие санитарной одежды у сотрудников пищеблока ("да" - 1, "нет" - 0)	Состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока (балльная оценка от 1 до 5)
	утвержденному меню	ежедневному меню	санитарное состояние обеденного зала	состояние мебели	столовой посуды	наличие салфеток			
30.11.2013.	1	1	5	5	5	5	1	1	5

Соблюдение температуры подачи блюд ("да" - 1, "нет" - 0)	Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (балльная оценка от 1 до 5)		Наличие информации о здоровье питания ("да" - 1, "нет" - 0)	Проведение дежурных ("да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Проведение анкетирования ("да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Предложения по улучшению питания в школе
	Удовлетворенность детей	Удовлетворенность родителей				
1	5	5	1	1	1	—


 Кознетсов Д.В.

 Миронов В.П.

 Федоров В.А.