

ПРОТОКОЛ № 4

Проведения контрольных мероприятий комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания детей.

г. Березники

21 марта 2022 г.

Комиссия в составе присутствующих членов:

Ответственный за питание в МАОУ СОШ № 24 Кухарева Анна Анатольевна, Кудряшова Анастасия Николаевна, Краева Ольга Евгеньевна, Чебыкина Ирина Владимировна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии 21.03.2022 г. время с 14.30-15.00

В ходе проверки выявлено:

Во вторую смену в школе питаются 2,3,6,7 классы по графику, утвержденному директором, в присутствии классного руководителя.

В школьной столовой имеется меню, находящееся в доступном месте на стенде. В состав меню входит: на завтрак – каша «Дружба» молочная с маслом, бутерброд с сыром на батоне, кофейный напиток с молоком; на обед – суп-пюре из гороха, гренки из пшеничного хлеба, макароны отварные, фрикадельки мясные паровые, огурец консервированный, компот из сухофруктов, хлеб. При визуальном осмотре членами комиссии отмечено хорошее качество пищи и ее температура.

При контрольном взвешивании и сравнении порций есть несоответствия между ежедневным и примерным 10ти-дневным меню:

№п/п	Наименование блюда	Вес факт. Меню (гр.)	Вес ежеднев. Меню (гр.)	Вес примерн. Меню (гр.)
1.	Каша «Дружба» молочная с маслом	0,200/4	0,200/4	0,250/5
2.	Бутерброд с сыром на батоне	0,010/30	0,010/20	0,015/30
3.	Кофейный напиток с молоком	0,200	0,200	0,200
4.	Суп-пюре из гороха	0,200	0,200	0,200
5.	Гренки из пшеничного хлеба	0,30	0,30	0,30
6.	Огурец консервированный	0,020	0,020	0,020
7.	Макароны отварные	0,150	0,150	0,150
8.	Фрикадельки мясные паровые	0,090	0,090	0,090
9.	Компот из сухофруктов	0,200	0,200	0,200
10	Хлеб	2 кус.	2 кус.	2 кус.

Фактическое взвешивание порций с ежедневным меню совпадает.

Бракеражная комиссия сняла бракераж с готовых блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет. В бракеражном журнале все подписи зафиксированы.

Посадочных мест достаточно, 28 столов, за столом сидят 6 человек, для каждого класса накрывается несколько столов.

Санитарно-техническое состояние обеденного зала: столы и посуда чистые, без сколов.

В достаточном количестве имеется несколько раковин, санитарно-гигиенические средства (жидкое мыло, санитайзеры, сушилки для рук). Классными руководителями осуществляется контроль за мытьем рук и приемом пищи обучающимися.

Осуществляется контроль за соблюдением графика посещения столовой классными руководителями и дежурными администраторами – задержек детей на уроках не наблюдалось.

Рекомендовано:

Продолжить осуществлять контроль за своевременным накрытием столов работниками столовой.

Члены комиссии:

Ответственный за питание Кухарева А.А.

Кудряшова А.Н.

Краева О.Е.

Чебыкина И.В.




