

ПРОТОКОЛ № 3

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

г. Березники

25 января 2022 г.

Комиссия в составе присутствующих членов:

Ответственный за питание в МАОУ СОШ № 24 социальный педагог Кухарева Анна Анатольевна, представители родительской общественности Кудряшова Анастасия Николаевна, Краева Ольга Евгеньевна, Лежнева Анна Леонидовна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии 25.01.2022 г. время с 10.30-11.00

В ходе проверки выявлено:

В первую смену в школе питаются 1, 4, 5, 8, 9, 10, 11 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 ячневая молочная с маслом, бутерброд с маслом шоколадным на батоне, чай с молоком; на обед – суп свекольник со сметаной, рис припущенный с овощами, сосиски отварные с маслом сливочным, салат картофельный с горошком с малом растительным, компот из яблок, хлеб. При визуальном осмотре членами комиссии отмечено хорошее качество пищи и ее температура.

При контрольном взвешивании и сравнении порций фактический вес совпадает с весом, указанным в ежедневном меню, но есть несоответствия между ежедневным и примерным 10-дневным меню:

№п/п	Наименование блюда	Вес фактический (гр.)	Вес ежедневное меню (гр.)	Вес примерное 10-дневное меню (гр.)
1.	Каша ячневая с маслом	0,200/4	0,200/4	0,250/5
2.	Бутерброд маслом шоколадным на батоне	0,010/20	0,010/20	0,010/35
3.	Чай с молоком	0,200	0,200	0,200
4.	Суп свекольник со сметаной	0,200/5	0,200/5	0,200/5
5.	Салат картофельный с горошком с малом растительным	0,050	0,050	0,030
6.	Рис припущенный с овощами	0,150	0,150	0,150
7.	Сосиски отварные с маслом сливочным	0,080	0,080	0,072
8.	Компот из яблок	0,200	0,200	0,200
9.	Хлеб	2 кус.	2 кус.	2 кус.

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 в обеденном зале 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. Приобретен и установлен информационный стенд, на котором размещена информация о графике работы столовой, о контактах организации предоставляющей услугу горячего питания, ежедневные меню, правила поведения в столовой.

Рекомендовано:

Педагогам не задерживать детей со звонком после урока, работникам столовой не накрывать рано, чтобы учащиеся получали приемлемо горячие блюда.

Члены комиссии:

Ответственный за питание Кухарева А.А.

Кудряшова А.Н.

Лежнева А.Л.

Краева О.Е.



Краева.

