

Протокол № 9
заседания комиссии по родительскому контролю
организации горячего питания обучающихся

от 13.04.2021 г.

Присутствовали - 6 человек (Андрианова М. А., Гузынина Ю.В., Наймушина Н. В., Воронова О. В., Корепанова С.Л., Катаева О. Ю.)

Отсутствовали – 1 человек.

Повестка дня:

1. Результаты рейда комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся 13.04.2021 г. Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе.

По данному вопросу слушали Гузынину Ю.В., председателя комиссии по родительскому контролю. Она зачитала отчёт по результатам рейда от 13.04.2021 г.

Комиссией были осмотрены помещения:

- непосредственно столовая,
- перед входом в столовую для мытья рук.

Проведено наблюдение за:

- раздачей готовых блюд;
- входом детей в столовую;
- приемом пищи обучающимися 9, 11 классов.

Проведен контроль за соблюдением объема готового блюда путем взвешивания при участии медицинского работника школы.

До проведения проверки было изучено меню на 13.04.2021 г (макароны, омлет с сосиской, компот, хлеб пшеничный, нарезка овощная). Информация о меню размещена на сайте школы.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние помещения столовой удовлетворительное, столы в обеденном зале чистые, состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение
2. Замечание от 21.01.2021 по поводу размещения меню в зале столовой в зоне визуального доступа не устранено. Меню по-прежнему прочитать довольно сложно.
3. Раздача готовых блюд осуществляется работниками пищеблока, на столы также накрывают работники столовой. Внешний вид соответствует санитарным требованиям.
4. Перед входом в столовую обучающиеся старших классов не соблюдают санитарные правила - моют руки после напоминания.

5. Меню: макароны, омлет с сосиской, хлеб пшеничный, нарезка овощная, компот. По результатам взвешивания порция соответствует весу, заявленному в меню, блюдо подано обучающимся в горячем виде (не остывшее).

По итогам проведенного контроля питания:
работу школьной столовой признать удовлетворительной,
рекомендовать персоналу столовой держать на контроле подачу обедов в горячем виде,
меню разместить в зоне визуального доступа;
классным руководителям провести беседы с обучающимися по поводу соблюдения правил личной гигиены при посещении столовой.

Решили: продолжить контроль за организацией горячего питания и его качеством.

Секретарь



С.Л.Корепанова