

Протокол № 6
заседания комиссии по родительскому контролю
организации горячего питания обучающихся

от 14.12.2022 г.

Присутствовали - 3 человека (Катаева О.Ю., Корепанова С.Л., Скрыбина О.В.)

Отсутствовали – 5 человек.

Повестка дня:

1. Результаты рейда комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся 14.12.2022г. Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе.

По данному вопросу слушали Скрыбину О.В., члена комиссии по родительскому контролю. Она зачитала отчёт по результатам рейда от 14.12.2022 г.

Комиссией были осмотрены помещения:

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

Проведено наблюдение за:

- входом детей в столовую;
- приемом пищи обучающимися четвертых, седьмых, девярых классов.

Проведен опрос:

- школьников после приема пищи.

До проведения проверки было изучено меню на 14.12.2022 г для 1-4 классов (греча, омлет, сок, хлеб пшеничный). Установлено, что информация о меню на 14.12.2022г. не была размещена на сайте школы.

В ходе проверки установлено:

1. Медицинский работник школы осуществляет наблюдение за питанием обучающихся.
2. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся только одного класса, в соответствии с графиком посещения школьной столовой.
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (все работники одеты в спецодежду, имеются одноразовые перчатки и маски).
4. Регулярно проводится санитарная обработка поверхности обеденных столов.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Перед входом в столовую классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Сушат руки при

при помощи электросушилок, бумажных полотенец. В день проверки отсутствовало средство для мытья рук.

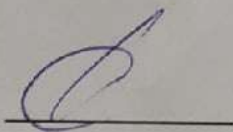
7. Большинство детей съели всё, сказали, что еда вкусная. Дети, которые съели не всё, сказали, что наелись.

8. Проведена дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Решили:

1. Продолжить контроль за организацией горячего питания и его качеством.
2. Своевременно размещать меню на сайте школы
3. Работникам школы обеспечить наличие моющих средств у раковин перед входом в столовую.

Секретарь



С.Л.Корепанова