

Протокол № 1 от 29.09.2020

комиссии родительского контроля по проверке организации питания обучающихся

Комиссия в составе: Поповой О.В., Шевченко Е.Н., Гриненко И.В., Хариной О.А. (родители учащихся 1-4 классов), провели проверку организации питания в МОУ Хмельниковская СОШ. Премом проверки являлось:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Был проведен опрос о вкусовых предпочтениях детей, об удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей. (см. приложение).

Члены комиссии по контролю за организацией питания в школе прошли анкетирование, получены следующие ответы на предложенную анкету:

Вопрос

- 1 Имеется ли в организации меню?
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
А) да
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
А) да
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
А) да, по всем дням
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
А) да, по всем дням
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
А) да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
А) да
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) да
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
- А) нет
- 10 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
- А) да
- 11 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- А) да
- 12 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- А) нет
- 13 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- А) да
Б) нет
- 14 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- А) нет
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- А) нет
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- А) нет

В результате проверки установлено, что санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи) отвечает требованиям СанПин. Состояние обеденной мебели, столовой посуды в удовлетворительном состоянии. Учащиеся перед приемом пищи соблюдали правила личной гигиены. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд хорошее. Пищевые отходы после приема пищи в незначительном количестве. Лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в наличии.

Решили:

1. Считать работу школы по организации здорового и правильного питания удовлетворительной.
2. Довести до родителей учащихся результаты проверки.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА 66%
- НЕТ 8%
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ 26%

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА 66%
- НЕТ 8%
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ 26%

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА 100%
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК 32%
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ) 7%
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД) 71%

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА 53%
- ИНОГДА 33%
- НЕТ 12%

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА 85%
- НЕТ 15%

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА 44%
- НЕТ 6%
- НЕ ВСЕГДА 44%

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ 3
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ 3
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ 11
- ОСТЫВШАЯ ЕДА 4
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ 2
- ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА 40%
- НЕТ 30%

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ 10%
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА 90%

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА 46%
- НЕТ 0
- ИНОГДА 54%

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА 46%
- НЕТ 24%

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: *на завтрак молочную кашу, гречку с молоком, блины, каша, сыр и чечевица, манты, колбасы, морс, выпечку, салаты, фрукты*

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

давать детям выбирать то, что они хотят, горячий завтрак и обед, чтобы было вкусно и полезно.