Протокол № 5 от 14.01.2025

комиссии родительского контроля по проверке организации питания обучающихся

Комиссия в составе: Зеленова Н.В., Харичкова И.А., Зачесова А.Ю. (родители учащихся 1-11 классов), провели проверку организации питания в МОУ Хмельниковская СОШ. Преметом 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 комисси 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 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?А) даБ) нет |
| 11  | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? |
|     | А) да |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? |
|     | А) да |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |
|     | А) нет |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? |
|     | А) да |
| 15 | 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. Ллабораторно-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.

Зеленова Н.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Харичкова И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зачесова А.Ю. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

