

Протокол

заседания группы общественного контроля за организацией питания обучающихся,  
контроля качества приготовленных блюд

№ 1

от 22.09.2023

Присутствовали:

1. Голобородько Н.Н. - заместитель директора по АХР
2. Кучеренко Е.Л. - социальный педагог
3. Щирова О.Н. - председатель профсоюзного комитета
4. Долгополова Т.Н. - медицинская сестра диетическая
5. Сухонина Е.Н. - представитель родительской общественности
6. Кривунова М.Г. - представитель родительской общественности

Рассматривали вопросы:

**Качество и объем готовых блюд**

Группа контроля присутствовала в столовой с 13.50 до 15.00, в это время проходило организованное бесплатное питание обучающихся школы-интернат.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся согласно Методическим рекомендациям МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» в школе-интернат были оценены следующие вопросы:

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. д.;

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

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 готовые блюда;

Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и согласия их родителей или иных законных представителей;

Информирование родителей и детей о здоровом питании.

Вывод:

1. Наличие меню и пищевой ценности приготовляемых блюд размещено на информационном стенде согласно возрастным категориям 7-11 лет и 12-18 лет. Меню оформлено в соответствии с текущим днем. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала для приема

пищи - уютный просторный зал, состояние обеденной мебели и столовой посуды в хорошем состоянии, имеются в наличии салфетки, которые находятся в салфетницах, на каждом столе имеется солонка, хлебница и подставка под столовые приборы.

3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чиста, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.

4. На столе с контрольными порциями блюд находились конкретные блюда. Члены комиссии попробовали блюдо по меню, на вкус отметили, что обед приготовлен по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.

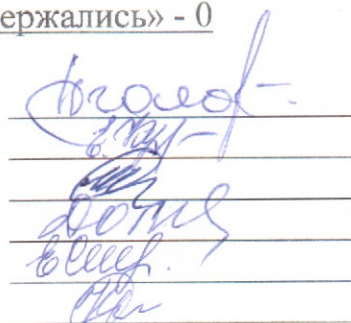
Решение:

1. Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Результаты голосования:

«за» - 6      «против» - 0      «воздержались» - 0

Голобородько Н.Н.  
Кучеренко Е.Л.  
Щирова О.Н.  
Долгополова Т.Н.  
Сухонина Е.Н.  
Кривунова М.Г.

  
\_\_\_\_\_