

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 1**

**Протокол № 1**

**заседания комиссии по контролю качества и организации горячего питания  
обучающихся МКОУ СОШ № 1**

от 28 сентября 2022 г.

Присутствовали:

1. Титова Ольга Владимировна - заместитель директора по УВР, председатель комиссии
2. Синильникова Любовь Алексеевна – ответственная за организацию питания
3. Чернышова Елена Юрьевна – член родительского комитета школы
4. Богослова Елена Васильевна - член родительского комитета школы

Цель проведения родительского контроля: проверка качества организации питания

Комиссия по контролю качества и организации горячего питания провела проверку 28.09.2022 г. с 9.00 до 9.20 во время осуществления организованного бесплатного питания обучающихся 1-2 классов.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Соответствие ежедневного меню единому региональному десятидневному циклическому меню. Ежедневное меню согласовано директором школы. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Информация о меню представлена на информационном стенде в обеденном зале.
- 2) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления. Соблюдаются требования пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах.
- 3) В ходе контрольного взвешивания приготовленных блюд установлено, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) При дегустации завтрака родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 5) Работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил. Внешний вид персонала соответствует требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, используются одноразовые перчатки, маски. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
- 6) Перед приемом пищи организовано мытье рук. Для этого имеются три раковины с подводом холодной и горячей воды, в наличии жидкое мыло, бумажные полотенца и электросушилка для рук.
- 7) В обеденном зале достаточно посадочных мест, имеется рециркулятор для обеззараживания воздуха.
- 8) Организован питьевой режим с использованием кипяченой воды и одноразовой посуды.
- 9) в ходе общения с детьми комиссия выяснила, что детям нравятся блюда, приготовленные в школьной столовой, что подтверждается малым количеством отходов после завтрака.
- 10) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 11) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

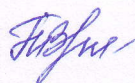


Решение:

1. Признать работу школьной столовой удовлетворительной. Качество приготовленных блюд соответствует требованиям.
2. Рекомендовать родителям проводить дома беседы с детьми о правильном питании.

**Результаты голосования: единогласно**

Председатель комиссии



О.В. Титова