

Протокол № 6
заседания Совета общественного контроля организации питания учащихся
в МБОУ СОШ №5 г.Углегорска

от 07.02.2024

Председатель – Титаренко Ю.В., зам.директора по ВР
Заместитель председателя – Цурко О.В., зам.директора по АХР
Секретарь – Ганюта Н.А., социальный педагог, ответственная за питание

Присутствовали:

Пальчунова Е.П., председатель Управляющего совета
Кулик Н.Ю., член родительской общественности
Хафизова А.Н., член родительской общественности
Пешкова Н.С., член родительской общественности

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Подведение итогов внеплановой проверки организации питания в школьной столовой 07.02.2024г., проведенной членами Совета общественного контроля за организацией питания и представителями родительской общественности.

По данному вопросу выступила Ганюта Н.А., социальный педагог, ответственная за организацию питания учащихся, представила Акт проверки от 07.02.2024 г. № 6:

1. Группа контроля присутствовала в обеденном зале 07.02.2024 г. с 11.00 до 12.00 во время приема пищи учащимися 5-7 классов.
2. Цикличное 20-дневное меню находится в обеденном зале у заведующей производством на раздаче;
3. В меню отсутствуют повторы блюд и запрещенные для детского питания продукты;
4. Меню соответствует количеству приемов пищи режиму функционирования школы;
5. Имеется приказ о создании бракеражной комиссии, бракераж снимается с каждой партии приготовленных блюд;
6. По результатам работы бракеражной комиссии Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов в течение месяца не выявлено;
7. Уборка столов и обеденного зала проводится после каждого приема пищи; на момент проверки уборка была проведена тщательно;
8. В помещениях столовой и пищеблока грызунов, насекомых и следов их жизнедеятельности не наблюдается;
9. Перед входом в обеденный зал расположены раковины с подведение холодной и теплой воды для мытья рук, дозаторы с жидким мылом и бумажные полотенца;
10. На момент проверки снятия блюд с реализации, а, так же замены блюд в разрез утвержденному, не наблюдалось;
11. Блюда раздавались детям в горячем виде (подогреваются на мармите).
12. Внешний вид персонала: форменная одежда в наличии у каждого работника столовой, волосы спрятаны в головные уборы, все в одноразовых перчатках.
13. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока отличное. На столах присутствуют салфетки в салфетницах. Есть фаянсовая посуда и столовые приборы в достаточном количестве;
14. На витрине контрольные блюда в соответствии с ежедневным меню, вывешенным на информационном стенде.
15. Объем и вид отходов после приема пищи минимальный.

16. Проведена дегустация блюд обеда для учащихся с 5-7 классов. Дегустация показала, что представленные блюда приготовлены по технологии, из свежих продуктов, внешний вид привлекательный, аппетитный. Все блюда получили высокую оценку комиссии.

Решили: пищеблок работает в штатном режиме, все условия для качественного обеспечения питанием школьников соблюдены. Признать работу школьной столовой отличной.

Председатель Совета



Титаренко Ю.В.

Секретарь



Ганюта Н.А.

« 07 » февраля 2024г.