

**Протокол № 8**  
**заседания Совета общественного контроля организации питания учащихся**  
**в МБОУ СОШ №5 г.Углегорска**

от 28.03.2024

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  
Пешкова Н.С., член родительской общественности

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

Подведение итогов родительского контроля за организацией питания в школьной столовой 28.03.2024г., проведенной членами Совета общественного контроля за организацией питания и представителями родительской общественности. Итоги анкетирования учащихся.

По данному вопросу выступила Ганюта Н.А., социальный педагог, ответственная за организацию питания учащихся, представила Акт проверки от 28.03.2024 г. № 7:

1. Группа контроля присутствовала в обеденном зале 28.03.2024 г. с 11.30 до 12.00 во время приема пищи учащимися 5-11 классов.
2. Цикличное 20-дневное меню находится в обеденном зале у заведующей производством на раздаче; в меню отсутствуют повторы блюд и запрещенные для детского питания продукты;
3. Ежедневное меню вывешено в зале, подписано директором школы, меню соответствует количеству приемов пищи режиму функционирования школы;
4. Ведется бракеражный журнал, записи ведутся регулярно, аккуратно;
5. Бракераж снимается ежедневно с каждой партии приготовленных блюд;
6. По результатам работы бракеражной комиссии 06.03.2024 г. был выявлен факт снятия с реализации блюда на завтрак учащимся с ОВЗ «сырники из творога», не соблюдение технологии приготовления блюда. Произведена замена на «плов с мясом птицы».
7. Уборка столов и обеденного зала проводится после каждого приема пищи; на момент проверки уборка проводилась;
8. В помещениях столовой и пищеблока грызунов, насекомых и следов их жизнедеятельности не наблюдается;
9. Блюда раздавались детям в горячем виде (подогреваются на мармите).
10. Внешний вид персонала: форменная одежда в наличии у каждого работника столовой, волосы спрятаны в головные уборы, все в одноразовых перчатках.
11. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока отличное. На столах присутствуют салфетки в подставках. Посуда и столовые приборы в достаточном количестве;
12. На витрине присутствуют контрольные блюда в соответствии с ежедневным меню, вывешенным на информационном стенде.
13. Объем и вид отходов после приема пищи минимальный.