

Протокол № 10
заседания Родительского контроля
за организацией и качеством питания
МБОУ «Карьерновская средняя школа»

от 20.05.2025 г.

Присутствовали Родительский контроль в составе:

1. Лукашенко Александра Александровна - ответственный за организацию питания
2. Аджиасанова Зарема Диляверовна - медсестра школы
3. Бекмамбетова Шадие Эмирзаковна - представитель родительского контроля, 5 класс
4. Амбарцумян Ольга Александровна - представитель родительского контроля, 9 класс

Повестка дня:

1. Проверка организации питания в школе.
2. Санитарное состояние обеденного зала.
3. Соблюдение норм СанПиНа.
4. Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:
2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ «Карьерновская средняя школа»:
 - а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.
 - б) в наличии технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
 - в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;
 - г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;
 - д) охват обучающихся 1-11 классов горячим питанием – 61 чел (100%);
 - е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
 - ж) в наличии график проветривания, дезинфекции столовой.
3. В школе налажена система контроля качества питания школьников
 - организован и соблюдается питьевой режим;
 - создана бракеражная комиссия которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляет контрольное взвешивание порций.В ходе посещений родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.
4. в МБОУ «Карьерновская средняя школа» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08
 - а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;
 - б) систематически ведется:
 - журнал здоровья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Выводы:

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

1. Лукашенко Александра Александровна _____

2. Аджиасанова Зарема Диляверовна _____

3. Бекмамбетова Шадие Эмирзаковна _____

4. Амбарцумян Ольга Александровна _____