

**Протокол № 1**  
**заседания Родительского контроля**  
**за организацией и качеством питания**  
**МБОУ «Карьерновская средняя школа»**

от 05.09.2025 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, 6 класс
4. Мамбетова Бекджан Асановна - представитель родительского контроля, 2 класс

**Повестка дня:**

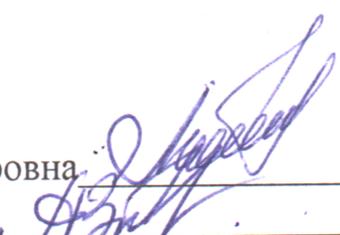
1. Проверка организации питания в школе.
2. Санитарное состояние обеденного зала.
3. Соблюдение норм СанПиНа.
4. Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

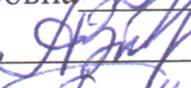
В ходе проверки комиссией установлено:

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 1-4 класс-63 учащихся, льготная категория 1-11 классов горячим питанием – 56 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 посещения 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. Мамбетова Бекджан Асановна 