

Протокол работы комиссии по контролю организации горячего питания

12.10.2021 г.

№1

Присутствовали:

Антонова В.М., заместитель директора по ВР

Руди А.А. родитель, председатель Управляющего совета гимназии

Никитина О.С., родитель, член Управляющего совета гимназии

Подоксенова И.В., педагог, родитель, член Управляющего совета гимназии

Повестка.

1. Выборы председателя комиссии.
2. Проверка качества горячего питания.

По первому вопросу выступила Антонова В.М., которая предложила избрать председателем комиссии по контролю горячего питания на день проверки Руди А.А., председателя Управляющего совета гимназии.

«За» - 4

«Против» - нет

Постановили. Избрать председателем комиссии по контролю горячего питания на день проверки Руди А.А.

По второму вопросу слушали Руди А.А., который подвел итоги родительского контроля: комиссия присутствовала во время питания обучающихся 4-5 классов, наблюдала за детьми, входящими в столовую: проверила мытье рук и их обработку антисептиком; смотрела, как питаются дети и сколько готовой продукции идет в отходы; попробовала то, что едят дети; побеседовала с заведующей производством и посмотрела документы, касающиеся организации горячего питания. Каждый член комиссии заполнил оценочный лист по результатам работы родительского контроля.

Алексей Александрович проанализировал оценочные листы, которые показали следующее:

- 1) В гимназии имеется меню;
- 2) Оно вывешено для ознакомления детей, для ознакомления детей и родителей размещено на сайте гимназии;
- 3) Меню вывешено для размещения в удобном для детей месте, вместе с тем, уже второй учебный год ограничен в школу доступ родителей, поэтому с меню они могут ознакомиться только на сайте.
- 4) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням, а также запрещенные продукты;
- 5) Количество приемов пищи, регламентированное меню, соответствует режиму работы организации;
- 6) В гимназии есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, бракераж снимается со всех блюд членами комиссии, о чем есть регулярные записи в журнале;
- 7) Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов выявлено не было;
- 8) В гимназии есть обучающиеся с особенностями здоровья (диабет, пищевая аллергия, заболевания желудочно-кишечного тракта). Для них созданы условия в плане возможности разогреть еду, которую они приносят из дома. Вместе с тем, специальные блюда для них в столовой не готовят.
- 9) Посуда чистая, столовых приборов достаточно. После каждого приема пищи проводится уборка помещения обеденного зала, протираются столы. Уборка столов, помещения проведена качественно. Насекомых, грызунов, следов их жизнедеятельности не было обнаружено.

- 10) При входе в столовую созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (вода теплая, жидкое мыло, антисептик имеются).
- 11) Случаев исключения отдельных блюд из меню не было.
- 12) Фактов выдачи остывшей пищи не было, работники столовой накрывали столы непосредственно перед началом перемены.
- 13) Одежда работников столовой специальная, имеются маски, перчатки, головные уборы.
- 14) В день проверки обучающимся выдавалась котлета мясная, макаронные изделия, свежий огурец, хлеб белый и черный, чай черный с сахаром. Процент пищевых отходов составил примерно 30%: обучающиеся избирательны в еде. Вместе с тем, члены комиссии попробовали готовые блюда: вкусно, эстетично по внешнему виду, блюда горячие.
- 15) Предложения по совершенствованию работы столовой были высказаны Никитиной О.С., членом Управляющего совета гимназии: увеличить количество выпечки, которую дети могли бы приобрести за наличные средства помимо основного питания.

Постановили. 1) Комиссии продолжить работу по родительскому контролю в соответствии с планом контроля, не реже 1 раза в четверть.

Председатель:

Руди А.А.

