

Протокол работы комиссии по контролю организации горячего питания

30.05.2022 г.

№4

Присутствовали:

Антонова В.М., заместитель директора по ВР

Мозжевилова Т.М., родитель, член Управляющего совета гимназии

Пипник О.Ю., родитель, член Управляющего совета гимназии

Рахмангулова Р.С., педагог, родитель, член Управляющего совета гимназии

Никитина О.С., 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 Пипник О.Ю., члена Управляющего совета гимназии.

«За» - 4

«Против» - нет

Постановили. Избрать председателем комиссии по контролю горячего питания на день проверки Пипник О.Ю.

По второму вопросу слушали Пипник О.Ю. которая подвела итоги родительского контроля: комиссия присутствовала во время питания обучающихся 5-7 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.

Оксана Юрьевна проанализировала 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 размещено 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). Обучающиеся моют руки перед входом в столовую и обрабатывают их антисептиком.
 - 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 обучающиеся принимали пищу по-разному: одни с удовольствием съедали всю порцию, другие были избирательны в еде. Вместе с тем, члены комиссии побеседовали с детьми и выяснили, что, в целом, им нравится, как готовят в школьной столовой. Процент пищевых отходов составил примерно 30%. Члены комиссии попробовали готовые блюда: вкусно, эстетично по внешнему виду, блюда горячие.
 - 15) Предложения по совершенствованию работы столовой были высказаны Мозжевиловой Т.М.: проводить беседы с обучающимися о пользе сбалансированного питания, по соблюдению режима питания.
- Постановили.** 1) Комиссии продолжить работу по родительскому контролю в соответствии с планом контроля, не реже 1 раза в четверть.
- 2) Классным руководителям 1-11 классов провести беседы с обучающимися о пользе сбалансированного питания, по соблюдению режима питания.

Председатель:  - Пипник О.Ю.