

Протокол №9

Заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в МКОУ ООШ с. Ершовка

с. Ершовка

02.05.2023г.

Присутствовали:

Председатель комиссии: Ромасенко Х.В. (учитель начальных классов)

Члены комиссии: Кунилова А.В. (учитель иностранного языка)

Кибичеева Ю.А. (от совета родителей)

Устинова Н.М. (от совета родителей)

Повестка дня

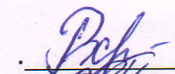

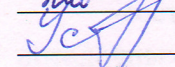
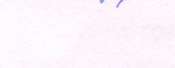
1. Итоги проверки работы столовой за апрель МКОУ ООШ с. Ершовка.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся рекомендуем:

1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

 Ромасенко Х.В.
 Кунилова А.В.
 Кибичеева Ю.А.
 Устинова Н.М.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с. Ершовка Вятскополянского района Кировской области

Акт № 8 к протоколу №9

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 02.05.2023 г.

Время проверки: 10:00 ч.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, организация и качество питания, соблюдение гигиенических требований работниками пищеблока и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Председатель комиссии: Ромасенко Х.В. (учитель начальных классов)

Члены комиссии: Кунилова А.В. (учитель иностранного языка)

Кибичеева Ю.А. (от совета родителей)

Устинова Н.М. (от совета родителей)

Составили настоящий акт в том, что 02 мая 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой (за апрель 2023г.).

В ходе проверки установлено:

- все сотрудники пищеблока в униформе;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
- питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются,
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню:


Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся рекомендуем:


1. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

 Ромасенко Х.В.

 Кунилова А.В.

 Кибичеева Ю.А.

 Устинова Н.М.