

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Владимировская средняя общеобразовательная школа»
Ивнянского района Белгородской области
МБОУ «Владимировская СОШ»

Протокол №2
заседания группы общественного контроля организации и качества питания

от 30.11.2022 г.

Присутствовало 6 членов комиссии,
Отсутствовало – 1 человек

1. Проверка организации и качества питания в школьной столовой. Реализация регионального стандарта питания обучающихся.
2. Соблюдение санитарно-противоэпидемических мероприятий работниками столовой.

По первому вопросу слушали Зубкову Л.В., члена группы общественного контроля, которая сказала, что проверка организации и качества питания в школьной столовой проводилась 30 ноября с 9 час.00 мин. На момент проверки, на пищеблоке вывешено утвержденное меню на 30.11.2022 г. Меню полностью соответствует перспективному меню. Имеются суточные пробы. Завтрак: каша вязкая молочная пшеничная, сыр порционно, хлеб ржано-пшеничный, чай с сахаром, молоко. Обед: суп картофельный с фасолью, макароны отварные, печень говяжья по строгановски, салат из отварной свеклы, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный. Ежедневное меню полностью соответствует утвержденному перспективному меню.

Выступили:

1. **Зубкова Л.В., член группы общественного контроля,** которая сказала, что было проведено контрольное взвешивание порций членами комиссии и дегустация блюд. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Состояние столовой мебели находится в хорошем состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение. За каждым классом закреплено место в столовой, потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Технология приготовления блюд соблюдается. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню, в наличии имеется график (питания) приема пищи. Все сотрудники пищеблока в спецодежде, защитных масках и перчатках. 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.
2. **Потрясаева В.А., член группы общественного контроля,** которая сказала, что были продегустированы первое, второе и третье блюда. Родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии побеседовали с учащимися. Все дети ответили, что обед им нравится. Все дети съели полностью свои порции.

Решили: отметить хорошее качество питания в столовой МБОУ «Владимировская СОШ».

1. По второму вопросу слушали Медведеву Е.А., член группы общественного контроля, которая сказала, что у входа в столовую стоял дежурный учитель – Золотаренко Н.Н., напоминала детям о необходимости мытья рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца. При входе в столовую имеется дозатор с дезинфицирующим средством для обработки рук.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 3-4-х обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает. На каждом обеденном столе имеются таблички с указанием классов.

Все классные руководители сопровождают детей на завтрак и обед.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, (маски, перчатки, головные уборы). На пищеблоке чисто.

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

Зубкова Л.В. _____
Шевченко Е.А. _____
Орлова О.Ю. _____
Медведева Е.А. _____
Посдалова Г.И. _____
Потрясаева В.А. _____

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар Атаджанова А.Г.