

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

Протокол №1
заседания группы общественного контроля организации и качества питания

от 11.10.2022 г.

Присутствовало 7 членов комиссии,
Отсутствовало – 0 человек

1. Проверка организации и качества питания в школьной столовой.
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 11 октября с 9 час.00 мин. На момент проверки на пищеблоке вывешено утвержденное меню на 11.10.2022 г. Меню полностью соответствует перспективному меню. Имеются суточные пробы. Завтрак состоит из макарон отварных, котлеты из курицы, чай с лимоном и сахаром, хлеба пшеничного и ржано-пшеничного, молока пакетизированного, меда натурального. Готовился обед: рассольник домашний, капуста тушеная с мясом птицы, компот из смеси 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 два посещения; висит график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой и 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. **Зубрилкина Е.Е., член группы общественного контроля,** 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.

