



**Министерство образования Белгородской области**  
**Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Бирюченская средняя общеобразовательная школа»**  
**Белгородской области**  
**(ОГБОУ «Бирюченская СОШ»)**

309920, Белгородская обл., Красногвардейский р-н.,  
г. Бирюч, ул. Красная, д. 5

Телефон (47247) 3-29-75  
E-mail: [gvaschsekretary@mail.ru](mailto:gvaschsekretary@mail.ru)

**Протокол №3**  
заседания комиссии по родительскому контролю  
за организацией и качеством питания  
ОГБОУ «Бирюченская СОШ»

Дата проведения: 19.12.2023  
Время: 09-15 час.

**Повестка дня:**

1. Проведение общественного (родительского) контроля в школьной столовой ОГБОУ «Бирюченская СОШ» (соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогическими работниками и обучающимися).

**Присутствовали 4 человека. Из них:**

**Представители школы:**

1. Хмелькова Лариса Петровна, заместитель директора (ответственный за организацию школьного питания);
2. Самострелова Ольга Васильевна, социальный педагог (ответственный за взаимодействие с членами родительского контроля организации питания обучающихся).

**Члены инициативной группы родительского контроля:**

- Валуйских Олег Григорьевич;
- Соколова Марина Владимировна

Составили настоящий протокол в том, что 19 декабря 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в столовой образовательного учреждения.

**Выступили:**

1. Паськова С.А., медицинский работник школы, ознакомила с санитарными нормами поведения в столовой образовательного учреждения.
2. Беловодская Л.А., шеф-повар, ознакомила с утвержденным основным (организованным) меню на 19 декабря 2023 года, показала рабочее место, зал для приема пищи, предложила продегустировать приготовленные блюда.

**На момент проведения проверки установлено:**

1. все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках и СИЗ;
2. пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
3. составленное ежедневное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
4. питание обучающихся разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа;
5. с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками, промаркированы;
6. столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.
7. в обеденном зале на видном месте расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Также меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
8. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню 19.12.2023 (завтраки 7-11 лет):

- Суп молочный из овсяных хлопьев «Геркулес» - 250 гр.
- Сыр твердо-мягкий (порционно) 45% - 20 гр.
- Хлеб пшеничный - 40 гр.
- Фрукт порционно (Банан) - 150 гр.
- Коктейль молочный с м.д.ж.2,5% в инд. уп. - 200 мл.

**Постановили (решение собрания):** что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовым актам. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**С протоколом ознакомлены:**

**Представители школы:**

Шеф - повар

Заместитель директора

Социальный педагог

Беловодская Л.А.

Хмелькова Л.П.

Самострелова О.В.

**Члены инициативной группы родительского контроля:**

Валуйских Олег Григорьевич;

Соколова Марина Владимировна