



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

Протокол №4
заседания комиссии по родительскому контролю
за организацией и качеством питания
ОГБОУ «Бирюченская СОШ»

Дата проведения: 20.03.2024
Время: 12-15 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 5 человек. 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).
3. Паськова С.А., медицинский работник школы.

Члены инициативной группы родительского контроля:

- Аксёнова Ольга Александровна;
- Захарченко Наталья Ивановна.

Составили настоящий протокол в том, что 20 марта 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в столовой образовательного учреждения.

Выступили:

1. Беловодская Л.А., шеф-повар, ознакомила с утвержденным основным (организованным) меню на 20 марта 2024 года, показала рабочее место, зал для приема пищи, предложила продегустировать приготовленные блюда.

На момент проведения проверки установлено:

1. В школьной столовой на 12:15 час. 20.03.2024 для обучающихся 7-11 лет было предложено следующее меню:

Прием пищи	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	140	Суп картофельный	250,00	4,58	93,90	2,00	2,62	15,80
	15	Масло сливочное с м.д.ж. 72%	20,00	12,14	150,20	0,03	16,40	0,25
	377	Чай с сахаром и лимоном	200,00	3,02	61,29	0,20	0,05	15,01
	пром.	Хлеб пшеничный	40,00	2,38	62,50	2,03	0,21	13,12
	пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50,00	1,63	110,00	3,80	1,10	24,80
	пром.	Кондитерское изделие (Печенье)	60,00	4,00	178,20	3,40	18,20	4,70
Обед	140	Суп вермишелевый на м/бульоне	250,00	8,78	275,63	12,37	11,12	31,50
	297,492	Гречка "по-купечески"	200,00	48,00	259,00	16,80	10,80	23,80
	639	Компот из смеси сухофруктов	200,00	2,72	98,56	0,20	0,00	24,42
	пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50,00	1,63	110,00	3,80	1,10	24,80

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт <https://shkolabiryuchenskaya-r31.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>.

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы (2-е классы) и дегустация.

- 3 порции супа вермишелевого на мясном бульоне общая масса равнялась - 754 грамм;
- 3 порции гречка «по-купечески» общая масса равнялась - 608 грамм;

что соответствует норме (выход готового супа вермишелевого – 250 гр., гречки «по-купечески» - 200 гр.) При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей. По опросам учащихся 2 «А» и 2 «В» классов, обед нравится детям.

3. Перед входом в школьную столовую дети моют руки и обрабатывают антисептиком. Для мытья рук имеются 10 раковин с теплой проточной водой, у раковин расположены дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2 сушек и бумажных полотенец. У входа в столовую стоят дежурные педагоги, контролирующие дисциплину и мытье рук обучающимися.

4. Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

5. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.

6. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда, используемая для кормления детей чистая, без сколов.

7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (одежда, чепцы, СИЗ).

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

Медицинский работник

 Беловодская Л.А.
 Хмелькова Л.П.
 Самострелова О.В.
 Паськова С.А.

Члены инициативной группы родительского контроля:

Аксёнова Ольга Александровна;

Захарченко Наталья Ивановна.

