

КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
КОГОВУ ШИ ОВЗ ПГТ ДЕМЬЯНОВО ПОДОСИНОВСКОГО РАЙОНА

ПРОТОКОЛ №2 от 04.12.2023

Тема

«Организация в школьной столовой горячего питания для обучающихся
в КОГОВУ ШИ ОВЗ пгт Демьяново Подосиновского района»

Цель проверки: соответствие качества и количества приготовленной пищи
утверждённому меню;
соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований при
приготовлении пищи;
соблюдение правил поведения и культуры принятия пищи обучающимися;
изучение мнения обучающихся по качеству приготовленных блюд.

Комиссия в составе:

1. И.А. Бобров, директор, председатель комиссии
2. Е.Ю. Ордина, зам. директора по УВР
3. С.П. Уткина, председатель профсоюза
4. Л.Я. Ульянова, медсестра
5. Л.М. Чокнадий, родитель
6. М.Г. Данилогорская, родитель

04.12.2023 года на большой перемене в 11.50 ч. провели проверку организации качества горячего питания в школьной столовой КОГОВУ ШИ ОВЗ пгт Демьяново Подосиновского района.

В ходе проверки установлено:

1. Организация питания: у входа в школьную столовую находился дежурный учитель Микурова Е.Г., которая обращала внимание за соблюдение детьми правил личной гигиены (качество мытья и сушки рук перед приёмом пищи), следила за порядком в столовой, за правильной осанкой, за культурой употребления пищи. В обеденном зале всем хватает посадочных мест, столы накрыты на 4-х человек, все дети знают своё место. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе с пищей и продуктами. В столовой чисто, соблюдаются санитарно-гигиенические требования к уборке помещения и мытью посуды. Медсестра Ульянова Л.Я. провела беседу о правильном питании. Повар Осетрова В.А. ответила на все интересующие членов комиссии вопросы про технологию приготовления блюд.
2. Блюда соответствуют утверждённому меню:
 - Салат из свежих огурцов
 - Суп картофельный с бобовыми
 - Тефтели из говядины с рисом
 - Картофельное пюре
 - Компот из апельсинов
3. С завтрака оставлены пробы:
 - Каша манная молочная
 - Бутерброд с маслом сливочным
 - Какао на молоке
4. Проведено контрольное взвешивание порций. Родители отметили соответствие заявленных блюд утверждённому меню и технологическим картам (все нужные продукты входили в состав блюд), блюда соответствуют предъявляемым требованиям, технология приготовления не нарушена, нормы соблюдены – салат 80гр., суп 250гр., карт. пюре 150 гр., тефтели 100гр. Пища тёплая. Работники пищеблока одеты в халаты, головные уборы.

КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
КОГОВУ ШИ ОВЗ ПГТ ДЕМЬЯНОВО ПОДОСИНОВСКОГО РАЙОНА

5. С обучающимися был проведён опрос удовлетворённости ассортиментом и качеством приготовленных блюд – 92% присутствующих детей полностью удовлетворены обедом, остальные не смогли аргументированно высказаться, но отзывались положительно об обеде, как следствие - на блюдах практически не осталось пищи. Не было отказов от употребления пищи.

Решение:

Признать работу школьной столовой по организации горячего питания соответствующей требованиям и санитарно-гигиеническим нормам. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Комиссия:

1. Председатель _____ /И.А. Бобров
2. Зам. директора по УВР _____ / Е.Ю. Ордина
3. Председатель профсоюза _____ / С.П. Уткина
4. Медсестра _____ / И.Я. Ульянова
5. Родитель _____ /Л.М. Чокнадий
6. Родитель _____ / М.Г. Данилогорская