

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6
г. Южно-Сахалинск, ул. Комсомольская, 308
тел./факс:73-30-10

ПРОТОКОЛ №1

заседания Совета общественного родительского контроля за организацией питания
в МАОУ СОШ № 6 г. Южно-Сахалинска

от 10 февраля 2023 года

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

- Левандовская К.А., учётчик;
- Лопатская Е.В., заместитель директора по НМР
- Лутцева Е.П., представитель от общественного родительского контроля, законный представитель обучающегося 1 "Б" класса;
- Пушкина М.Ю., представитель от общественного родительского контроля, законный представитель обучающегося 2 "Б" класса;
- Дьяченко Н.Г., представитель от общественного родительского контроля, законный представитель обучающегося 1 "Е" класса;
- Лифантьева К.И., представитель от общественного родительского контроля, законный представитель обучающегося 1 "А" класса;
- Тальских А.И., представитель от общественного родительского контроля, законный представитель обучающегося 2 "Ж" класса;
- Сверкунова В.А., представитель от общественного родительского контроля, законный представитель обучающегося 3 "А" класса;
- Кваша Е.В., представитель от общественного родительского контроля, законный представитель обучающегося 3 "Г" класса;

ПОВЕСТКА ДНЯ:

на основании информационного письма от Департамента образования администрации города Южно-Сахалинска и в рамках проведения мониторинга качества питания провели родительский контроль за организацией питания обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 6 г. Южно-Сахалинска:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утверждённого директором МАОУ СОШ № 6, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в МАОУ СОШ № 6;
- соответствие продукции, реализуемой через буфеты;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в МАОУ СОШ № 6 условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

СЛУШАЛИ:

представителей от общественного родительского контроля (законных представителей, обучающихся 1 «А», 1 «Б», 1 «Е», 2 «Б», 2 «Ж» классов) Лутцева Е.П., Пушкина М.Ю.,

Дьяченко Н.Г., Лифантьева К.И., Тальских А.И.:

1. График питания обучающихся соблюдается и соответствует графику питания обучающихся в столовой, утвержденный приказом от 09.02.2023 г. № 3-ОД «Об организации питания обучающихся 1-11 классов МАОУ СОШ № 6 г. Южно-Сахалинска в 2022-2023 учебном году».

2. Фактическое меню, согласованное директором школы вывешено в обеденном зале и при входе в столовую;

3. Блюда, указанные в ежедневном меню, соответствуют блюдам, фактически приготовленным для обучающихся.

4. Органолептическая оценка приготовленных блюд:

Завтрак:

- каша гречневая – рассыпчатая, вкус и запах, свойственные гречневой каше;
- тефтели мясные – вкус и запах вареного мяса;
- соус, сметанный с томатом (пожелание родителей соусом не заливать гарнир, не все ученики едят гречку с соусом);
- сок т.п. 0,2 л (изготовитель: ООО «Ширококарамышский консервный завод»);
- чай с сахаром - в меру сладкий;
- хлеб пшеничный - свежий, вкусный;
- хлеб ржано-пшеничный - свежий, вкусный.

Обед:

- овощи (огурец)
- суп крестьянский с крупой (перловая) – наваристый бульон, овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа
- макаронны - вкус и запах, свойственные макаронным изделиям
- курица запечённая - вкус и запах куриного мяса, без посторонних привкусов и запахов.
- компот из свежих яблок - в меру сладкий
- хлеб пшеничный - свежий, вкусный;
- хлеб ржано-пшеничный - свежий, вкусный

5. Температурный режим готовых блюд соблюдается: блюда у детей на столах тёплые.

6. Вес блюд соответствуют норме.

7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала удовлетворительное: тарелки и приборы чистые и сухие, наличие контрольных блюд.

8. Личная гигиена персоналом столовой соблюдается: чистая и опрятная одежда, волосы убраны под шапочкой; использование одноразовых перчаток.

9. Питьевой режим в образовательной организации соблюдается: кулер с питьевой водой размещен в месте, не подвергающийся попаданию прямых солнечных лучей, стаканы имеются в наличии.

10. Реализация продукции через буфеты соблюдается.

11. Порядок выдачи молока обучающимся соблюдается.

12. В школе созданы условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены: наличие горячей воды, дозаторов с мылом, сушилок для рук.

РЕШИЛИ:

1. Работу Совета общественного родительского контроля за организацией питания продолжить согласно утверждённому плану.

2. Предложить организатору питания ИП Валуевой Е.С. внести в рацион завтрака оладьи, блины.

Директор школы



Ю.Н. Грицай