

**Протокол № 8**  
**заседания комиссии по родительскому контролю**  
**организации горячего питания обучающихся**

от 31.03.2025 г.

Присутствовали- 4 человека(Суднищковая Я.С.,Якунина Е.А,Корепанова С.Л.)

Отсутствовало – 3 человека.

**Повестка дня:**

1. Результаты рейда комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся 31.03.2025 г. Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе.

По данному вопросу слушали Суднищкова Я.С., председателя комиссии по родительскому контролю. Она зачитала отчёт по результатам рейда от 31.03.2025 г.

Комиссией были осмотрены помещения:

- непосредственно столовая,
- перед входом в столовую для мытья рук,
- помещение пищеблока.

Проведено наблюдение за:

- входом детей в столовую;
- приемом пищи обучающимися первых,вторых классов.

Проведен опрос

- школьников после приема пищи;
- классных руководителей по предпочтениям блюд обучающимися.

До проведения проверки было изучено меню на 31.03.2025 г.:

| Наименование                  | Масса порции, г. | Калорийность, ккал |
|-------------------------------|------------------|--------------------|
| Биточки куриные, рис отварной | 240              | 368                |
| Соус красный основной         | 30               | 0                  |
| Хлеб пшеничный                | 60               | 159                |
| Чай с сахаром и лимоном       | 220              | 60                 |

Информация о меню размещена на сайте школы.

В ходе проверки установлено:

1. В обеденном зале столовой имеется меню, медицинский работник школы осуществляет наблюдение за питанием обучающихся.
2. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, столы в обеденном зале чистые, состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение.
3. Внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует установленным требованиям (все работники одеты в спецодежду, имеются одноразовые перчатки и маски).
4. Перед входом в столовую все обучающиеся соблюдают санитарные правила -мойт руки(есть жидкое мыло), некоторые протирают руки дезинфицирующими салфетками, а также имеются сушилки для рук.
5. Сегодня у детей на обед биточки куриные и отварной рис(всё тёплое). Почти у всех детей было всё съедено, а кто-то и попросил добавки.
6. Порция соответствует установленным объёмам, блюдо подано в горячем виде. По результатам пробы обеденное блюдо признано вкусным.
7. Классные руководители отмечают, что дети в целом едят хорошо.

По итогам проведенного контроля питания работу школьной столовой признать удовлетворительной.

Решили: продолжить контроль за организацией горячего питания и его качеством.

Секретарь



С.Л.Корепанова