

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия г. Зернограда

Протокол № 3

Заседания группы общественного контроля за организацией и
качеством питания детей
МБОУ гимназии г. Зернограда
от « 21 » ноября 2023 г.

Присутствовали:

1. Сёмкина В. А. – социальный педагог, член комиссии;
2. Яшина Л. М. - медицинская сестра;
3. Краснокутская Ю. А. – член группы родительской общественности;
4. Кононенко Н.П. - член группы родительской общественности;
5. Дудина А.В. - член группы родительской общественности.

Рассматривали вопросы:

Качество и объем готовых блюд

Группа контроля присутствовала в столовой с 09.30 до 10.10, в это время проходило организованное бесплатное питание обучающихся начальных классов.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в гимназии были оценены по следующим вопросам согласно Методическим рекомендациям МР 2.4. 018 – 20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (По форме оценочного листа):

- ✓ Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- ✓ Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. д.;
- ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- ✓ Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- ✓ Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ✓ Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и согласия их родителей или иных законных представителей;
- ✓ Информирование родителей и детей о здоровом питании.

Вывод:

1. Наличие меню размещено на информационном стенде. Меню оформлено в соответствии с текущим днем, а также на стенде имеется десятидневное

меню отдельное для 1-4 классов, меню для малообеспеченных детей и меню для детей с ОВЗ. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала помещения для приема пищи - уютный просторный зал, состояние обеденной мебели и столовой посуды в хорошем состоянии, имеются в наличие салфетки, которые находятся в салфетницах, вилки тоже находятся в специальных подставках для столовых приборов, хлеб находится в хлебнице. Оформление стола соответствует условиям соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чиста, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски. Дежурный по столовой (обучающиеся) в фартуках, одноразовых перчатках, головных уборах.

4. На витрине находились конкретные блюда. Члены комиссии попробовали блюдо по меню, на вкус отметили, что завтрак по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.

5. Классным руководителям 1-4 классов на классном часе с детьми провести профилактическую беседу на тему: «Польза горячего питания».

Результаты голосования:

«за» 5 «против» - 0 «воздержались» - 0

Сёмкина В. А.

Яшина Л. М.

Краснокутская Ю. А.

Кононенко Н.П.

Дудина А.В.