

Протокол № 1

Заседания Родительского контроля за организацией и качеством питания МОУ «СОШ №10»

От 12.09.2024г.

Присутствовали: заместитель директора по ВР Щербакова Н.В., председатель комиссии родительского контроля качества питания Грекова С. В., члены комиссии родительского контроля качества питания: Амзаян Ю. А., Богданова М.С., Рожок А.Д.

Повестка дня:

1. Утверждение плана работы Родительского контроля за организацией и качеством питания на год.
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.
3. Анализ контроля по соответствию рациона питания согласно утвержденному меню, проверка качества блюд, готовности столовой и пищеблока.
4. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни и других помещений столовой.

По первому вопросу слушали заместителя директора школы по ВР Щербакову Н.В.

Она познакомила присутствующих с проектом работы Родительского контроля за организацией и качеством питания МОУ «СОШ №10» на 2024-2025 учебный год.

Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

Решили: принять проект плана работы Родительского контроля за организацией и качеством питания МОУ «СОШ №10» за основу.

По второму вопросу слушали председателя родительского комитета школы, члена Родительского контроля по питанию Грекову С. В.. Она познакомила присутствующих с рекомендациями по организации питания обучающихся в учреждениях образования в 2024-2025 учебном году. Этот документ обязательный для руководства и выполнения требований по организации питания учащихся и воспитанников.

Рекомендовано: продолжить просветительскую работу по привитию обучающимся гигиенических навыков.

Рекомендовать родителям проводить воспитательную работу с детьми по данному вопросу.

Решили: принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.

По третьему вопросу заслушали члена родительского контроля по питанию в школе - Рожок А.Д. Она отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены. Столовая и пищеблок готовы к работе, санитарное состояние соответствует норме. Санитарное состояние обеденного зала соответствует норме. Учащиеся перед обедом моют руки с мылом, обрабатывают дезинфицирующим средством.

При дегустации пробных партий обеда: молоко без постороннего запаха, белого цвета, рожки не переваренные, мягкие, заправлены сливочным

маслом. Курица, тушенная на пару, от костей отделяется. Кисель розового цвета, густой. Банан желтого цвета, без темных пятен. Вкусовые качества отличные!

Решили: Следовать плану работы Родительского контроля за организацией и качеством питания, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм 1 раз в четверть. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

Члены комиссии:

<u>Грек</u>	Грекова С. В
<u>Амзаян</u>	Амзаян Ю. А
<u>Климченко</u>	Климченко С. Ю.
<u>Богданова</u>	Богданова М.С.
<u>Рожок</u>	Рожок А.Д.