

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ. Х.У. БОГАТЫРЕВА А. ДЖЕГУТА»

369316, КЧР, а. Джегута, ул. Гербекова, 11
тел.: (878 75) 4 61 04

Протокол № 11
заседания родительской комиссии по контролю
организации и качества питания учащихся МБОУ «СОШ а. Джегута»
от 18.03.2022г.

Присутствовали:

Текеева Р.Б. - заместитель директора по УВР,
Борлакова А.Ю. –председатель профкома, учитель начальных классов,
Биджиева А.С. – учитель начальных классов,
Байрамкулова З.Ю. – член родительской комиссии.

Повестка дня:

Проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (1 большая перемена)

По данному вопросу выступила Байрамкулова З.Ю. - член родительской комиссии, которая рассказала присутствующим о результатах проверки родителями организации горячего питания в школьной столовой. В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	Соответствует
Весовое соответствие блюд	Соответствует
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует
График приема пищи обучающимися	Имеется

Выводы:

1. Организация питания в школе проводится на хорошем уровне.
2. Санитарное состояние столовой зоны и кухни в хорошем состоянии, требования дезинфекции столовой и кухонной посуды соблюдаются согласно требованиям Роспотребнадзора (Постановление № 16 от 30.06.2020г.).

3. Сертификаты качества и все документы на поставляемую продукцию имеются, документы в пищеблоке ведутся и заполняются регулярно.
4. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
5. Соблюдаются графики обработки обеденных столов, приёма пищи учащимися.
6. Ежедневно членами бракеражной комиссии осуществляется проверка качества питания.
7. Рацион питания соответствует утвержденному меню.

Члены комиссии:

Текеева Р.Б. Р. Текеева

Борлакова А.Ю. А.Ю. Борлакова

Биджиева А.С. А.С. Биджиева

Байрамкулова З.Ю. З.Ю. Байрамкулова

Порядок проверки:	Регулярно
Порядок подачи блюд и напитков:	Соблюдается
Порядок обслуживания:	Соблюдается
Блюда:	Соблюдается
Дисциплина персонала:	Соблюдается
Состояние посуды:	Соблюдается
Состояние помещений:	Соблюдается
Состояние санитарии:	Соблюдается
Состояние мебели:	Соблюдается
Состояние оборудования:	Соблюдается
Состояние посуды:	Соблюдается
Состояние помещений:	Соблюдается
Состояние санитарии:	Соблюдается
Состояние мебели:	Соблюдается
Состояние оборудования:	Соблюдается

Выводы:

1. Организация питания в школе проводится на хорошем уровне.
2. Санитарное состояние столовой и кухни в хорошем состоянии, требования к мытью посуды и кухонной посуде соблюдаются согласно требованиям Санитарного законодательства (Санитарное № 18 от 30.06.2020г.).