

Протокол № 5
заседания родительской комиссии по контролю
организации и качества питания учащихся МБОУ «СОШ а.Джегута»
от 31.01.2023г.

Присутствовали:

Текеева Р.Б.- заместитель директора по УР, Биджиева А.С. – учитель начальных классов, Чеккуева Л.И. - член родительской комиссии, Лепшокова З.А. – член родительской комиссии.

Повестка дня:

Результаты рейда родительской комиссии по контролю организации и качества питания учащихся 31 января 2023г. Отчет по проверке организации горячего питания.

По данному вопросу выступила Лепшокова З.А., член родительской комиссии и зачитала отчет по проверке родителями организации горячего питания.

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. Соблюдаются графики обработки обеденных столов, приёма пищи учащимися.
2. Ежедневно членами бракеражной комиссии осуществляется проверка качества питания.
3. Документы в пищеблоке ведутся и заполняются регулярно.
4. Рацион питания соответствует утвержденному меню. Вкусовые качества готового блюда соответствуют.

5. Имеется график приема пищи обучающимися.
6. 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.).
7. Сертификаты качества и все документы на поставляемую продукцию имеются.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве. Информация принята к сведению.

Члены комиссии:

Текеева Р.Б. Р.Б. Текеева

Биджиева А.С. А.С. Биджиева

Чеккуева Л.И. Л.И. Чеккуева

Лепшокова З.А. З.А. Лепшокова

Наименование продукции	Результат
Гигиеничность посуды	Соблюдается
Внешний вид посуды	Соблюдается
Вкусность качества готового блюда	Соблюдается
Соблюдение сроков приготовления блюд	Соблюдается
Утвержденному меню	Соблюдается
График приема пищи обучающимися	Соблюдается

Выводы:

1. Соблюдаются санитарно-гигиенические условия в столовой.
2. Внешне качество блюд соответствует требованиям.
3. Документы в порядке.
4. Рацион питания соответствует утвержденному меню. Вкусность качества готового блюда соответствует.