

Протокол № 7
заседания родительской комиссии по контролю
организации и качества питания учащихся МБОУ «СОШ а.Джегута»
от 22.03.2023г.

Присутствовали:

Текеева Р.Б.- заместитель директора по УР, Гербекова А.Х. – учитель начальных классов, Катчиева Р.Р. - член родительской комиссии.

Повестка дня:

Результаты рейда родительской комиссии по контролю организации и качества питания учащихся 22 марта 2023г. Отчет по проверке организации горячего питания.

По данному вопросу выступила Катчиева Р.Р., 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. Текеева

Гербекова А.Х. А.Х. Гербекова

Катчиева Р.Р. Р.Р. Катчиева

Направление проверки:	Результат
Температура воздуха в помещении	Сотв.
Весовое соответствие	Сотв.
Блюда	Сотв.
Вкусовые качества готового блюда	Сотв.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Сотв.
График приема пищи обучающимися	Имеется

- Выводы:
1. Соблюдаются графики обработки обеденных столов, пробов пищи учащимися.
 2. Ежедневно членами бригадной комиссии осуществляется проверка качества питания.
 3. Документы в пищеблоке ведутся и заполняются регулярно.
 4. Разнообразие питания соответствует утвержденному меню. Вкусовые качества готового блюда соответствуют.
 5. Имеется график приема пищи обучающимися.