

Протокол № 8
заседания родительской комиссии по контролю
организации и качества питания учащихся МБОУ «СОШ а.Джегута»
от 27.04.2023г.

Присутствовали:

Текеева Р.Б.- заместитель директора по УР, Киикова А.М. – учитель начальных классов, Лепшокова З.А. - член родительской комиссии.

Повестка дня:

Результаты рейда родительской комиссии по контролю организации и качества питания учащихся 27 апреля 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. Текеева*

Киикова А.М. *А. Киикова*

Лепшокова З.А. *З. Лепшокова*

Направление проверки	Результат
температура подачи блюд	соответствует
Внешнее соответствие	соответствует
Вкус	соответствует
Вкусные качества	соответствует
Готовность блюд	соответствует
Составление	соответствует
Приготовление блюд	соответствует
Удовлетворенность меню	соответствует
График приема пищи	имеется
обучающимися	

Выводы:

1. Соблюдаются графики обработки пищевых отходов, график приема пищи учащимися.
2. Ежедневно членами санитарной комиссии осуществляется проверка качества питания.
3. Документы в пищеблоке ведутся и заполняются регулярно.
4. Режим питания соответствует утвержденному меню. Вкусные качества готовых блюд соответствуют.
5. Имеется график приема пищи обучающимися.