

Протокол
внепланового родительского контроля
организации питания обучающихся СОШ №21
от 28.12.2022 года

При проведении внепланового контроля присутствовали директор К.А.Хватова, заместитель директора, курирующий вопросы организации питания в школе, О.В.Урвачева, заместитель директора М.Н.Моисеенко представитель родительской общественности 6А класса О.В.Колпакова,

Были рассмотрены следующие вопросы:

-наличие Положения о родительском контроле и утвержденного графика контроля (в том числе на сайте СОШ №21)

-наличие утвержденного двухнедельного меню на 2022 и опубликования ежедневного меню в папке «Food» на сайте СОШ №21

-температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся

-процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню

По первому и второму вопросу слушали заместителя директора О.В. Урвачеву о наличии Положения о родительском контроле и графике контроля, проводимого по запросу родителей не менее 1 раза в месяц, что фиксируется в Журнале приема заявок на посещение помещения для приема пищи и Оценочных листах. На сайте СОШ №21 размещены также двухнедельной меню на 2002 год и опубликовано ежедневное меню в папке «Food».

Решили:

-внести дополнения в график контроля и планировать его проведение от 2х до 4х раз в месяц (по запросу и согласованию), опубликовать утвержденный график на сайте СОШ №21;

-отметим как положительное наличие двухнедельного меню на 2022 год и ежедневного меню в папке «Food» с фотографиями готовых блюд на сайте СОШ №21.

По третьему и четвертому вопросу слушали М.Н. Моисеенко о том, что в школе организованы 20-ти минутные перемены для принятия пищи учениками, в том числе и посещающими группу продленного дня.

В школе имеются и используются биметаллический игольчатый термометр для измерения температуры подачи готовых блюд.

28 декабря 2022 года родительским контролем и проводился замер температуры блюд по меню: каша гречневая 85°, гуляш 68°, напиток из яблок 13°, суп картофельный 93°, пюре картофельное 73°, котле рыбная 69°, чай 89°

Процент «съедаемости» каши, пюре, супа и напитков при визуальном наблюдении составляет 80%, рыбной котлеты-65%.

Решили:

Отметить положительную организацию питания обучающихся и посещающих группу продленного дня, полное соответствие температуре подачи готовых блюд требования СанПиН. Продолжить систематический контроль температуры подачи готовых блюд, усилить разъяснительную работу с детьми и родителями по вопросам уменьшения объема пищевых отходов после приема.

По итогам внепланово родительского контроля от 28.12.2022 года приняты решения:

-признать удовлетворительной работу по организации питания обучающихся СОШ №21

-опубликовать данный протокол на сайте СОШ №21 в разделе «Горячее питание в СОШ №21» не позднее 30 декабря 2022 года

Директор школы



К.А.Хватова

Заместитель директора



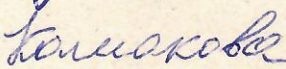
О.В.Урвачева

Заместитель директора



М.Н.Моисеенко

Представитель родительского контроля



О.В.Колпакова