

Протокол № 6 от 13.03.2024 года
контроля организации горячего питания в МОУ Ченцевская средняя школа

Протокол составлен комиссией по контролю за качеством питания при Управляющем совете школы, в составе представителей образовательной организации, организатора питания, независимых экспертов- родителей.

Лабутина Е.А. – председатель Управляющего совета школы;
Сотникова Н.Н. – родитель ученика 9 класса;
Жирнова Е.Н. – социальный педагог школы;
Шадрина С.В. – ответственная за организацию питания в школе.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 года при сопровождении ответственного за организацию питания ОУ.

При проведении мониторинга комиссия не нарушала режима питания обучающихся. Соблюдала правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращения распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора. Применяла при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (бахилы), средства индивидуальной защиты (перчатки, маски).




В ходе работы была дана оценка:

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды
- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню
- наличие сертификатов на безопасность поступающей продукции
- оценка органолептических показателей пищевой продукции, в результате дегустации блюда из меню текущего дня, заранее заказанного за счёт личных средств.

Итоги работы комиссии показали:

1. Удовлетворённость санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды. Порядок в столовой обеспечивает гарантию охраны и безопасность здоровья обучающихся.
2. Приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню.
3. В столовой имеются сертификаты на поступающую продукцию.
4. Зафиксировано горячее состояние готовых блюд, в результате дегустации блюда из меню текущего дня.

Подписи членов комиссии:

1. Лабутина Е.А. 
2. Сотникова Н.Н. 
3. Жирнова Е.Н. 
4. Шадрина С.В. 