

Протокол № 2

заседания комиссии по родительскому контролю качества питания воспитанников
МБОУ "Кипринская СОШ" филиал "Селезнёвская СОШ"
(дошкольная группа "Ласточка")

Дата 13.03.2023

Присутствовали:

Пеннер А.А., заведующая филиалом "Селезнёвская СОШ"

Ноздрачёва Л.С., воспитатель

Кураш Т.Л., повар

Царёва П.А., родитель

Отсутствовали: 0

Председатель комиссии: Пеннер А.А., заведующая филиалом "Селезнёвская СОШ"

Секретарь: Ноздрачёва Л.С., воспитатель дошкольной группы "Ласточка"

Повестка дня:

Итоги проверки организация и качества питания воспитанников дошкольной группы "Ласточка".

Ход заседания:

Комиссией проведена проверка по организации и качества питания воспитанников дошкольной группы "Ласточка". В ходе проверки выявлено следующее:



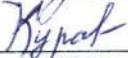

- в учреждении разработано меню, для всех возрастных групп;
- ежедневное меню утверждено, расположено в доступном для ознакомления месте;
- в меню отсутствуют повторы блюд;
- отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- меню соответствует регламентированному циклическому меню, количество приемов пищи соответствует режиму функционирования детского сада;
- имеется распоряжение о создании и порядке работы бракеражной комиссии, проводится бракераж всех приготовленных блюд с отметкой результатов в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» ответственными лицами;
- фактов недопуска к реализации блюд и готовых продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
- в групповых помещениях качественно проводится уборка после каждого приема пищи в соответствии с требованиями;

- созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- приготовленные блюда соответствуют требованиям санитарных правил температурного режима ;
- соблюдается график питьевого режима;
- у сотрудников, связанных с организацией питания имеется наличие спецодежды и средств индивидуальной защиты

Согласно оценочному листу проведения мониторинга качества организации питания в дошкольной группе, нарушений не выявлено.

Решение:

1. Принять информацию к сведению.
2. Считать организацию питания удовлетворительной.
3. Проводить контроль согласно плану.

 _____ А.А. Пеннер
 _____ Л.С. Ноздрачёва
 _____ Т.Л. Кураш
 _____ Царёва П.А.

Протокол № 7

заседания комиссии по родительскому контролю качества питания учащихся
МБОУ "Кипринская СОШ" филиал "Селезнёвская СОШ"

Дата 14.03.2023

Присутствовали:

Пеннер А.А., заведующая филиалом "Селезнёвская СОШ"

Гринёва Т.В., повар

Худякова О.И., учитель русского языка и литературы

Фоменко Т.С., родитель

Отсутствовали: 0

Председатель комиссии: Пеннер А.А., заведующая филиалом "Селезнёвская СОШ"

Секретарь: Худякова О.И., учитель русского языка и литературы

Повестка дня:

Итоги проверки организация и качества питания учащихся "Селезнёвской СОШ"

Ход заседания:

Комиссией проведена проверка по организации и качества питания учащихся "Селезнёвской СОШ". В ходе проверки выявлено следующее:

- в учреждении разработано меню, для всех возрастных групп;
- ежедневное меню утверждено, расположено в доступном для ознакомления месте;
- в меню отсутствуют повторы блюд;
- отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- меню соответствует регламентированному цикличному меню, количество приемов пищи соответствует режиму функционирования детского сада;
- имеется распоряжение о создании и порядке работы бракеражной комиссии, проводится бракераж всех приготовленных блюд с отметкой результатов в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» ответственными лицами;
- фактов недопуска к реализации блюд и готовых продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
- в групповых помещениях качественно проводится уборка после каждого приема пищи в соответствии с требованиями;
- созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- приготовленные блюда соответствуют требованиям санитарных правил



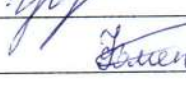

температурного режима ;

- соблюдается график питьевого режима;
- у сотрудников, связанных с организацией питания имеется наличие спецодежды и средств индивидуальной защиты

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей. Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению. На момент проверки на этикетках указан состав блюда, сроки годности , консервантов в перечне ингредиентов нет. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд. В обеденном зале кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. В момент проверки 11 часов 30 минут в столовой получают на обед: первое блюдо-суп рыбный, второе – каша гречневая, котлета куриная, салат витаминный, чай. Согласно оценочному листу проведения мониторинга качества организации питания в "Селезнёвской СОШ", нарушений не выявлено.

Решение:

1. Принять информацию к сведению.
2. Считать организацию питания удовлетворительной.
3. Проводить контроль согласно плану.


_____ А.А. Пеннер

_____ О.И. Худякова

_____ Т.В. Гринёва

_____ Т.С. Фоменко