

ПРОТОКОЛ №3

заседания совета родителей
от 13.03.2025г.

Председатель заседания СР – Попова Надежда Дмитриевна
Секретарь СР– Кампаускайте А.А.

Повестка дня:

1. Организация и проведение рейда «Горячее питание», соответствие требованиям по положению.
2. Проверка производственных помещений школьной столовой.
3. Анкетирование обучающихся.

Дата проверки: 13.03.2025г.

Время проверки: 12.30 (1-6 классы)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль составили настоящий протокол, в том, что 13.03.2025г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки по первому вопросу установлено:

1. Издан приказ и положение, касающиеся вопросов организации питания школьников.
2. Блюда соответствуют утвержденному меню, вывешено в столовой для общего ознакомления. По опросам обучающихся, обед горячий и нравится детям.
3. Меню 10-дневное (циклическое) вывешенное в фойе для общего доступа не соответствует меню на сайте образовательной организации.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующее средство.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4 обучающихся, соблюдают безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все учителя сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (спецодежда).
9. Проверка документов показала:
 - журнал бракеража заполняется день в день перед приёмом пищи обучающихся. Отсутствует подпись повара 18 декабря 2024 на полднике и ужине.
 - в гигиеническом журнале (журнал «Здоровья») ежедневно отмечается, что все сотрудники столовой перед началом работы осмотрены и допущены к работе. Отсутствуют подписи о допуске к работе с 26 ноября 2024г. по 29 ноября 2024г. 13 марта 2025года.
 - Имеется книга жалоб и предложений в свободном доступе. Записи отсутствуют.
 - журнал генеральных уборок пищеблока. Отсутствует запись генеральных уборок в сентябре 2024 года, в феврале 2025 года.

Выводы и предложения:

В столовой в полном объеме ведется необходимая документация (журнал готовой продукции, бракеражный журнал, журнал генеральных уборок, журнал по контролю

скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, журнал здоровья. В дальнейшем не допускать пропуски записей в журналах.
Дезинфекционный режим и график уборки помещений соблюдается.

По второму вопросу «Проверка производственных помещений школьной столовой» показала:

1. Продовольственный склад представлен, в котором располагаются стеллажи для хранения сыпучих продуктов, лари и холодильные камеры. На складе контролируется температурный режим холодильников, в каждом холодильнике присутствует термометр, температура фиксируется в журнале учёта температурного режима холодильного оборудования. Холодильное оборудование с маркировкой.
2. Холодный цех. В наличии 3 моечных ванн, для мяса, рыбы, яиц, есть в наличии инструменты для обработки яиц.
-холодильник со следами остатков продукты (банка с томатной пастой, банка с рассолом без огурцов);
-висит всего одно полотенце для общего пользования, отсутствует для каждого повара.
3. Овощной цех. Цех оборудован по требованиям СанПиН. Инвентарь промаркированный. В наличии инструкции к электрооборудованию, безопасности.
4. Служебное помещение. В наличии 5 шкафов для верхней и спецодежды каждого сотрудника столовой. Спецодежда меняется каждый день и сдаётся в стирку.

Вывод:

Пищеблок расположен на первом этаже. Набор производственных помещений: варочный зал, холодный цех (обработка мяса, рыбы и яиц), овощной цех (первичной и вторичной обработки овощей и фруктов), шкаф-кладовая, где складывается дневной, суточный запас, моечное помещение, складское помещение (запас продуктов) и бытовых помещений (комната для персонала - гардеробная, комната для хранения уборочного инвентаря, туалет для персонала). Внутренняя отделка производственных помещений: пол - керамическая плитка, стены на половину выполнены из облицовочной плитки, потолок побелен. Водоснабжение столовой: холодная вода - водопровод, горячая вода - от электрического водонагревателя, расположенного в моечной столовой, в цехах. Канализация – септик.

По третьему вопросу «Анкетирование обучающихся о питании в школьной столовой»

Анкетирование проводила председатель родительского Совета школы Попова Надежда Михайловна. Анкетирование проведено среди обучающихся 6а, 8б, 9 классов, в опросе приняли участие 22 обучающихся.

В ходе анкетирования было выявлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	% соотношение 6а,8б,9
1.	Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?	да	64%
		нет	18%
		затрудняюсь	18%
2.	Наедаетесь ли вы в столовой?	да	59%
		иногда	32%
		нет	9%
3.	Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?	да	73%
		нет	27%
4.	Нравится питание в	да	42%

	школьной столовой?	нет	9%
		не всегда	45%
4.1	Если не нравится, то почему?	Не вкусно готовят	14%
		Однообразное питание	27%
		Готовят не любимую пищу	27%
		Остывшая пища	14%
		Маленькие порции	4%
		иное	14%
5.	Устраивает меню школьной столовой?	да	36%
		нет	4%
		иногда	60%
6.	Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?	да	96%
		нет	4%
7	Ваши предложения по изменению меню:	Убрать рыбу Делать больше борщ	
8	Ваши предложения по улучшению питания в школе:	Уменьшить порции	

Выводы и предложения:

1. Опрошенные обучающиеся считают питание в образовательной организации здоровым и полноценным. В целом все опрошенные считают положительной работу школы по организации питания.
2. Продолжить сотрудничество администрации школы с работниками столовой.
3. Выявлять и устранять негативное отношение некоторых обучающихся к столовой.
4. Познакомить с итогами анкетирования родителей обучающихся на школьных родительских собраниях, сайте школы.

С протоколом комиссии директор ОО ознакомлена: Н.Н. Кондырева Кондырева Н.Н.

Родительский контроль в составе с протокол ознакомлены:

1. Н.М. Попова Попова Н.М.
2. А.А. Кампаускайте Кампаускайте А.А.