

Протокол №1

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 12.09.24

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Лапса Е.А., Недыхалова Е.С. члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., учитель Иванникова Т.В., м/сестра Лопатина Т.Б.

1. Рассмотрение плана работы членов родительского контроля по питанию. Утверждение графика контроля.
2. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток. Наличие меню.
3. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи во время завтрака, обеда.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

1. По первому вопросу заслушали Недыхалову Е.С., которая ознакомила с планом работы родительского контроля и графиком проверок.

2. По второму вопросу заслушали Баранникову О.Н.
Комиссия посетила столовую во время завтрака интернированных детей и обеда I смены (1 – 4 классы).

В ходе проверки замечаний не выявлено. На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: было наличие мыла, работали все краны и сушилки для рук. Дети правила соблюдали. Зал к приему пищи подготовлен. Посуда в хорошем состоянии, сколов не обнаружено. Температура подачи блюд и вес блюд соответствовали норме. Качество и количество приготовленной пищи во время завтрака и обеда соответствовали меню. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

После приема пищи во время завтрака 23 чел. (интернированные от 12 до 18 лет) и обеда 62 чел. (1 – 4 кл., 7 – 11 лет) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Завтрак: яйцо вареное – 23 шт., лапша молочная с маслом – 250, кофейный напиток – 200, хлеб пшеничный – 30, хлеб бородинский – 30

После завтрака в отходах осталась лапша молочная с маслом -110г. - 1,9 %, хлеб бородинский – 3г – 0,1%

Средний процент: завтрак – 2 %

После приема пищи во время обеда 62 чел. (7-11 лет) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: помидор свежий – 80, борщ со сметаной – 250, рыба тушеная с овощами - 140, рис отварной – 150, компот из с/ф – 200, хлеб пшеничный – 30, хлеб бородинский – 30

После обеда остался в отходах суп – 180г, рыба тушеная с овощами - 125г.

Отходы в процентном отношении: помидор свежий – 0 %, борщ со сметаной -1,1 %, рыба тушеная с овощами – 1,4 %, компот из с/ф – 0%, хлеб пшеничный – 0%, хлеб бородинский – 0%

Средний процент: обед - 2, 5 %

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н.,

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н.

Лапса Е.А.

Недыхалова Е.С.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В.

Лопатина Т.Б.

Протокол №2

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 14.10.24

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Лапса Е.А., Недыхалова Е.С. члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., учитель Иванникова Т.В., зам. директора по АХЧ Худякова И.А.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

1. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток. Наличие меню.
2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи во время обеда обучающихся 1 -4 классов, ужина интернированных детей.
3. Соответствие выданной продукции меню.
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

Заслушали Недыхалову Е.С.

В ходе проверки замечаний не выявлено. На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: было наличие мыла, работали все краны и сушилки для рук. Дети правила соблюдали.

Зал к приему пищи подготовлен. Посуда в хорошем состоянии, сколов не обнаружено. Температура подачи блюд и вес блюд соответствовали норме. Качество и количество приготовленной пищи во время обеда соответствовали меню. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

После приема пищи во время обеда 76 чел. (7 – 11 лет) и ужина интернированных детей (12 – 18 лет – 22 чел.) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: рассольник со сметаной – 250, котлета мясная – 0,09, каша гороховая с маслом – 0,15, кисель – 0,2, хлеб пшеничный – 0,03, хлеб бородинский – 0,03
После обеда остался в отходах суп – 2, 145г, каша гороховая с маслом – 1,75г, кисель – 1,520

Отходы в процентном отношении: обед – суп – 11,2 %, каша гороховая с маслом – 15,3%, кисель – 10%, котлета мясная – 0%, хлеб бородинский – 0%, хлеб пшеничный – 0%.

Средний процент: 6,08%

Ужин: салат из свежей капусты – 0,1, картофель тушеный в сметане – 0,3, компот из сухофруктов – 0,2, хлеб пшеничный – 0,055, хлеб бородинский – 0,04

После ужина остался в отходах картофель тушеный в сметане – 0,810

Отходы в процентном отношении: ужин - салат из свежей капусты 0%, картофель тушеный в сметане – 12,2%, компот из сухофруктов – 0%, хлеб бородинский – 0%, хлеб пшеничный – 0%.

Средний процент: 2,44%

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н., повара Золотениной Ю.С.

Марченко Е.Н.

Золотенина Ю.С.

Инициативная группа родительского контроля:

Баранникова О.Н.

Лапса Е.А.

Недыхалова Е.С.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В.

Худякова И.А.

Протокол №3

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 27.11.24

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Еранакова С.В., члены комиссии по контролю за питанием в школе: Худякова И.А., м/сестра Лопатина Т.Б.

Повестка дня:

1. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток. Наличие меню.
2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи во время завтрака, обеда.
3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

По второму вопросу заслушали Баранникову О.Н.

Комиссия посетила столовую во время обеда II смены (5-12 классы). Блюда соответствуют утвержденному меню, зал приема пищи чистый, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (санитарная одежда, перчатки, головной убор).

Дети соблюдают правила личной гигиены, используют мыло, электрополотенца. Воспитатели осуществляют контроль за приемом пищи детьми. Члены родительского контроля отмечают соответствие порции меню и возрастной потребности. Дети принимают пищу с аппетитом, по мнению детей вкусовое качество хорошее.

После приема пищи во время обеда 78 чел. (12-18 лет) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: огурец свежий – 100, суп гороховый – 300, гуляш из говядины - 120, картофельное пюре – 180, сок – 200, хлеб пшеничный – 50, хлеб бородинский – 50

После обеда остался в отходах огурец свежий – 0г, суп – 900г, гуляш из говядины - 320г., картофельное пюре 480г, хлеб пшеничный – 170г, хлеб бородинский – 0%, сок - 0г.

Средний процент: обед - 2, 3 %

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н.

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н.

Еранакова С.В.

Члены комиссии по контролю за питанием: Худякова И.А.

Лопатина Т.Б.

Протокол №4

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой

от 16.12.2024 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Недыхалова Е.С., Баранникова О.Н.,

члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., учитель Иванникова Т.В.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

- Наличие и местоположение контрольного блюда.
- Имеется ли в организации меню?
- Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте.
- Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели;
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

Комиссия посетила обед II смены.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню, зал к приему пищи подготовлен. Контрольное блюдо было выставлено в доступном месте.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках. Повара опрятные, доброжелательные.

Было взвешено второе блюдо, вес соответствовал норме.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: все краны и электрополотенца находились в исправном состоянии, в достаточном количестве. Обучающиеся правила личной гигиены соблюдают.

Вкусовое качество пищи было хорошим.

После приема пищи во время обеда (обучающиеся 12-18 лет – 88 человек) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: рассольник со сметаной (0,3), котлета мясная - (0,1), каша гороховая с маслом (0,18), компот из кураги и изюма (0,2), хлеб пшеничный (0,05г), бородинский (0,05г).

После обеда остался в отходах суп в количестве - 5,0 (19%), каша гороховая с маслом – 2,0 кг (13 %), все остальные продукты съедены, остаток – 0%

В процентном отношении: обед – средний % - 6,4%.

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н.,

С выводами согласны:

Марченко Е.Н.

Инициативная группа родительского контроля:

Баранникова О.Н.

Недыхалова Е.С.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В.

Марченко Е.Н.
Баранникова О.Н.
Недыхалова Е.С.
Верина Н.И.
Иванникова Т.В.

Протокол №5

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой

от 26.01.2025 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Представитель инициативной группы родительского контроля: Баранникова О.Н., члены комиссии по контролю за питанием в школе: заместитель директора по ВР Кашлева Л.В., мед сестра Лопатина Т.Б.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
- Контроль за условиями соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
- Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи в воскресенье во время обеда.
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

На момент проверки для детей в обеденном зале в доступном месте висит меню, приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, зал к приему пищи подготовлен. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: все краны и сушилки для рук находились в исправном состоянии, в достаточном количестве. Обучающиеся правила личной гигиены соблюдают.

Вкусовое качество и температура подачи блюд соответствуют норме.

В ходе проверки предложено салат подавать в салатнике отдельно.

В процессе беседы дети отмечают, что приготовленные блюда вкусные, особенно биточки.

После приема пищи во время обеда 20 чел. (обучающиеся 7-11 лет – 5 человек, возраст 12 – 18 лет – 15 человек) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Меню:

Обед салат из свежей капусты (80г/100г), суп картофельный с мясными фрикадельками (250г/300г), биточки мясные (90г/100г), картофельное пюре (180г), компот из сухофруктов (200г), хлеб пшеничный (60г/100г).

После обеда в отходах остался салат и картофельное пюре 880г (24%), суп в количестве 1495г (26%).

Общий остаток пищевых отходов составил 12,5%

Контроль проводился в присутствии повара Золотениной Юлии Сергеевны

С выводами согласны:

Золотенина Ю.С.

Инициативная группа родительского контроля:

Баранникова О.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Кашлева Л.В.

Лопатина Т.Б.

Протокол № 6

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой

от 11.02.2025 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Недыхалова Е.С., Баранникова О.Н., Шатова Е.В.

члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

1. Контроль за выполнением требований к технологическому оборудованию, содержанию пищеблока, соответствие санитарным правилам и нормам питания.
2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
3. Анализ вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.
4. Имеется ли в организации меню?
5. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте.
6. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

Слушали:

1. Недыхалову Е.С., члена инициативной группы родительского контроля: пища приготовлена в соответствии с меню, объем порций и температура подачи блюд соответствуют норме. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы, зал к приему пищи готов. Отзывы детей о питании хорошие. Кушали с аппетитом.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

После приема пищи во время обеда I смены 1 - 4 классы, (61 чел.) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: огурец свежий – 0,08г, суп картофельный с бобовыми – 0,25 кг,

биточки мясные – 0,09 кг, картофельное пюре – 0,18 кг, сок – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,03 кг и бородинский – 0,03кг.

После обеда остался в отходах: огурец свежий – 0 кг, суп картофельный – 3,0 кг, картофельное пюре – 2,0 кг, биточки мясные – 0,150кг, сок – 0 кг, хлеб пшеничный – 0 кг и бородинский – 0 кг.

Отходы в процентном отношении: суп- 19,6 %, пюре – 18,2%, котлета – 3%
Средний процент: 5,82%

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н. *М.Н.*

Инициативная группа родительского контроля:

Недыхалова Е.С. *Е.С.*

Баранникова О.Н. *О.Н.*

Шатова Е.В. *Шатова*

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И. *Н.И.*

Иванникова Т.В. *Т.В.*

Протокол №7

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 04.03.2025 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Лапса Е.А., Недыхалова Е.С., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В., мед сестра Лопатина Т.Б.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

- Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- соблюдение графика работы столовой.
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
- Проведение инструктивных совещаний с классными руководителями и воспитателями по организации питания учащихся.

На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: работали все раковины, электрополотенца, было мыло. Но часть учащихся игнорирует соблюдение гигиенических правил, не используют мыло, моют руки только после требований педагога (6а кл., 7а кл., 11 кл.)

Зал к приему пищи подготовлен, в зале чисто, посуда без сколов.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

После приема пищи во время обеда (5-12 классы, 84 чел.) был проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: суп картофельный с макаронными изделиями – 0,3 кг, рагу из кур – 0,12 кг, каша гречневая – 0,18 кг, компот из кураги и изюма – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,05 кг и бородинский – 0,05кг.

После обеда остался в отходах: суп – 2,1 кг, рагу из кур – 0,5 кг, каша

гречневая – 2,3 кг, компот из кураги и изюма -0,6, хлеб пшеничный – 0 кг и бородинский – 0кг.

Отходы в процентном отношении: суп - 8 %, рагу из кур - 5%, каша гречневая - 15%, компот из кураги и изюма – 3%

Средний процент: 5,1 %

Рекомендовано: итоги контроля по организации питания обучающихся обсудить на совещании с классными руководителями и воспитателями.

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н. *М.Ф.*

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н. *Б.Н.*
Лапса Е.А. *Лапса*
Недыхалова Е.С. *Е.С.*

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И. *В.И.*
Иванникова Т.В. *И.В.*
Лопатина Т.Б. *Л.Б.*

Протокол №8

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 23.04.25

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Кучерова Н.Н., Полковникова Е.Н., Шатова Е.В.

члены комиссии по контролю за питанием в школе: Верина Н.И., м/сестра Лопатина Т.Б.

Повестка дня:

1. Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток.
2. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток. Наличие меню.
3. Контроль за культурой приема пищи, навыками здорового образа жизни.
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

Комиссия посетила столовую во время обеда II смены (5-12 классы, 83 чел.).

Заслушали члена комиссии Баранникову О.Н.

В ходе проверки замечаний не выявлено. На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: было наличие мыла, работали все краны и сушилки для рук. Дети правила соблюдали. Воспитатели осуществляют контроль за приемом пищи детьми.

Зал к приему пищи подготовлен. Посуда в хорошем состоянии, сколов не обнаружено.

Температура подачи блюд и вес блюд соответствовали норме. Качество и количество приготовленной пищи во время обеда соответствовали меню. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

Весь необходимый инвентарь для приготовления пищи и хранения продуктов есть в наличии. Находится в хорошем состоянии.

Члены родительского контроля отмечают соответствие порции меню и возрастной потребности. Дети принимают пищу с аппетитом, по мнению детей, вкусовое качество хорошее.

После приема пищи во время обеда 83 чел. (12-18 лет) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: помидор свежий – 0,1кг, суп гороховый – 0,3кг,
биточки мясные – 0,1кг, картофельное пюре – 0,18кг, сок – 0,2кг, хлеб
пшеничный – 0,05кг, хлеб бородинский – 0,05кг

После обеда остался в отходах: помидор свежий – 0,0 кг, суп гороховый –
2,0кг (8%), биточки мясные – 0,0 кг., картофельное пюре – 1,8кг (12%), хлеб
пшеничный – 0,0кг, хлеб бородинский – 0,2кг (5%), сок – 0,0кг.

Средний процент: обед – 3,6%

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н.

Инициативная группа родительского контроля:

Баранникова О.Н.

Кучерова Н.Н.

Полковникова Е.Н.

Шатова Е.В.

Верина Н.И.

Лопатина Т.Б.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Протокол № 9

по работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой

От 14.05.2025

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Недыхалова Е.С., Баранникова О.Н., Лапса Е.А, члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В., зам. директора по АХЧ Худякова И.А.

Повестка дня:

1. Посещение обеда в столовой, контроль по вопросам оценочного листа.
2. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.
3. Результаты анкетирования обучающихся по вопросам питания в столовой.
4. Подведение итогов работы школы по организации горячего питания.

1. Оценочный лист

Инициативная группа, проводившая проверку:
Недыхалова Е.С., Баранникова О.Н., Лапса Е.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	На сайте
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	

	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

2. После приема пищи во время обеда (7-11лет, 77 чел.) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Меню обеда: суп свекольник со сметаной – 0,25 кг, печень по - строгановски – 0,1 кг, картофельное пюре – 0,18 кг, кисель - 0,2кг, хлеб пшеничный - 0,03 кг, бородинский - 0,03 кг.

После обеда остались в отходах: суп в количестве 3,8 кг, картофельное пюре – 1,95 кг, печень по - строгановски – 1,57 кг, кисель -2,3 кг, хлеб пшеничный - 0 кг, хлеб бородинский - 0 кг.

Отходы в процентном отношении: суп - 19 %, картофельное пюре – 14%, печень по - строгановски – 20%, кисель – 15%, хлеб пшеничный - 0%, хлеб бородинский - 0%.

Средний процент: 11,33 %

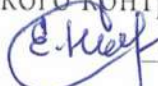
3. Результаты анкетирования обучающихся по вопросам питания в столовой.

Верина Н.И.: в анкетировании принимали участие 126 обучающихся, из них 118 человек удовлетворены питанием, 8 человек не всегда по причине, что готовят нелюбимую пищу. Внесены предложения: добавить пельмени, рыбу в тесте, пиццу, кофе, разнообразить меню. Убрать из меню кисель, горох. Результаты анкетирования переданы диетсестре, которая будет искать возможности изменений в рамках разрешенных санитарным контролем.

4. Подведение итогов работы школы по организации горячего питания. По 4 вопросу заслушали члена родительского контроля Баранникову О.Н.

По итогам проверок родительского контроля, школьной комиссии по контролю за питанием в течение года, анкетирования учащихся можно сделать вывод о том, что питание в школе организовано на достаточно высоком уровне.

Инициативная группа родительского контроля:

 Недыхалова Е.С.

 Лапса Е.А.

 Баранникова О.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

 Верина Н.И.

 Иванникова Т.В.

 Худякова И.А.