

Протокол
внепланового родительского контроля
организации питания обучающихся в СОШ № 20 имени П.И. Батова
от 28.12.2022 года

При проведении внепланового контроля присутствовали директор школы С.В. Кочегарова, заместитель директора, курирующий вопросы организации питания в школе, Н.Н. Дегелева, представители родительской общественности 1а класса Е.В. Степанова, 4а класса С.А. Беляева, 2а класса И.В. Шувалова, представитель общешкольного родительского комитета А.С. Пряничников
Были рассмотрены следующие вопросы:

- наличие Положения о родительском контроле и утвержденного графика контроля (в том числе на сайте ОО),
- наличие утвержденного двухнедельного меню на 2022 год и опубликование ежедневного меню в папке «Food» на сайте ОО,
- температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся,
- процент «съедемости» готовой продукции согласно ежедневному меню.

По первому и второму вопросу слушали заместителя директора Н.Н. Дегелеву о наличии Положения о родительском контроле и графика 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 ОО размещены также двухнедельное меню на 2022 год и опубликовано ежедневного 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 ОО;

- отметить как положительное наличие двухнедельного меню на 2022 год и ежедневного меню в папке «Food» с фотографиями готовых блюд на сайте ОО.

По третьему и четвертому вопросу слушали И.В. Шувалову о том, что в школе организованы 20-ти минутные перемены для принятия пищи учениками как первой, так и второй смены, в том числе и посещающими группу продленного дня.

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

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

Процент «съедемости» каши, пюре, супа и напитков при визуальном наблюдении составляет 80%, рыбной котлеты – 45%.

Решили:

отметить положительно организацию питания обучающихся первой, второй смены и посещающих группу продленного дня, полное соответствие температуры подачи готовых блюд требованиям СанПиН. Продолжить систематический контроль температуры подачи готовых блюд, усилить разъяснительную работу с детьми и родителями по вопросам уменьшения объема пищевых отходов после приема пищи.

По итогам внепланового родительского контроля от 28.12.2022 года приняты решения:

- признать удовлетворительной работу по организации питания обучающихся СОШ № 20 имени П.И. Батова,

- опубликовать данный протокол на сайте СОШ № 20 имени П.И. Батова в разделе «Горячее питание в ОО» не позднее 30 декабря 2022 года.

Директор школы

Заместитель директора

Представители родительского контроля

С.В. Кочегарова

Н.Н. Дегелева

Е.В. Степанова

И.В. Шувалова

С.А. Беляева

А.С. Пряничников