

Протокол от 10.11.2022г
контроля организации горячего питания в МОУСШ №6
города Тутаева Ярославской области.

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

1. Шарова С.И.-председатель Управляющего совета ОУ
- 2, Галочкина И.Е.- член родительского комитета ОУ
- 3.Овсянникова М.А.- родитель 5-а класса
- 4.Манокина Е.В, -директор школы
- 5.Петрушова Н.А.-ответственная за питание в ОУ

1.Комиссия провела **мониторинг качества организации горячего питания** . Организуя контроль школьного питания,комиссия руководствовалась документами:

- 1.СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.4.990-00
- 2.Закон Ярославской области от 19 декабря 2008 г. № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области»
- 3 .Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- .4.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов

2.В процессе мониторинга питания обучающихся ,комиссия провела проверку:

- наличия графика работы столовой,
- обслуживание: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей
- изучила меню и сравнила его с фактическим набором блюд
- сняла пробу блюд, предлагаемых детям, и дала оценку их вкусовых качеств.
- изучила 10-дневное меню и выяснила:наличие и соответствие с ежедневным меню,стоимость завтраков и обедов ,где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

3.Итоги работы комиссии показали:

Удовлетворённость организацией горячего питания обучающихся .
Блюда соответствуют утверждённому меню.

Зафиксировано горячее состояние еды в рамках органолептических показателей готовых блюд, в результате дегустации блюда из меню.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Порядок обеспечивающий гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся.

Результаты лабораторно-инструментальных исследований качества безопасности поступающей пищевой продукции соответствуют норме.

По проверке готовых блюд бракеражной комиссией замечаний не выявлено.

Закупка продуктов питания осуществляется по договору ИП Асрян, На перечень продуктов имеются Сертификаты качества.

Оборудование хранения и приготовления продуктов соответствует стандартизации.

Подписи членов комиссии:

- 1.Шарова С.И. Шарова председатель Управляющего совета ОУ
- 2, Галочкина И.Е.- Галочкина член родительского комитета ОУ
- 3.Овсянникова М.А.- Овсянникова родитель 5-а класса
- 4.Манокина Е.В, - Манокина директор школы
- 5.Петрушова Н.А.- Петрушова ответственная за питание в ОУ