

**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  
обучающихся в ГОКУ СКШ №6 г.Иркутска**

Протокол № 1  
от 15.11.2024 г.

Присутствовали:

Социальный педагог: Н.А. Слабоднюк

Ответственный представитель от школы: О.А. Шангина.

Ответственный за организацию питания обучающихся: О.А. Кириенко

Председатель комиссии родительского контроля питания обучающихся –  
Аксенова Д.А., члены комиссии: Федорова Т. В., Леонтьева А.А.

Повестка дня:

1. Контрольная проверка организации питания, работы сотрудников школьной столовой на время завтрака. Оценка удовлетворенности детей вкусовыми качествами подаваемых блюд на обед.
2. Осмотр помещения столовой для выявления нарушений санитарных норм.

1 вопрос. Комиссия родителей по контролю качества питания школьников в сопровождении ответственного за организацию питания школьников Кириенко О. А. провела запланированную проверку санитарного состояния столовой, наличия и пригодности предметов посуды, соблюдения температуры подаваемых горячих блюд и напитков, этикет обслуживания школьников.

Школьная столовая оснащена кварцевым прибором, помещение проветрено. Стены и пол чистые. Наличие информационных стендов о полезных продуктах питания, соблюдения дисциплины во время посещения столовой, правила вежливости. Для родителей и обучающихся на видном месте размещен стенд «Азбука питания», на котором можно узнать меню трехразового питания, вес и содержание подаваемых блюд на текущую дату, заверенную печатью и подписью директора школы. Также имеется информация о сменах и переменах по классам. Даны контактные телефоны и сайт организации, контроля питания по школам, рекомендуемые Министерством просвещения.

В ходе утреннего рейда родительской комиссией отмечено, что персонал приветлив и доброжелателен к школьникам, дегустируемые блюда во время завтрака соответствуют представленному меню: Каша пшеничная 200 гр., хлеб ржаной 150 гр., кофейный напиток 200 гр. Качество горячих блюд соответствует вкусовым и органолептическим нормам.

В столовой во время первой перемены 8.40-8.55 ученики положительно отзывались о пище о пшеничной каше, которую готовят им повара.

2 вопрос. Помещение столовой содержится в чистоте, используются средства дезинфекции по стандартам СанПиНа. Столы протирают сразу после окончания текущей смены. Режим проветривания соблюдается по графику. Все работники кухни одеты в спецхалаты, фартуки, волосы убраны под косынку. В столовой спокойная обстановка, контроль со стороны работников и

учителей. Перед входом в столовую организовано мытьё рук мыльным раствором. Для питья вода в доступном месте для детей.

Решение комиссии:

1. Считать организацию питания в ГОКУ СКШ №6 «Хорошей».
2. Довести до сведения родителей результаты проверки организации питания учащихся в школе через официальный сайт «СКШ № 6 г. Иркутска».

15.11.2024 г.

Представитель от школы по контролю питания  О.А. Шангина