

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 4 города Южно-Сахалинска**

**ПРОТОКОЛ № 5**

заседания Совета общественного контроля за организацией питания  
в МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска

от 27 января 2025 года

**ПРИСУТСТВОВАЛИ:**

- Чиркова Е.А., председатель профсоюзного комитета МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска;
- Полянская Н.В., председатель управляющего Совета общественного контроля;
- Грехова О.В., представитель от родительской общественности, законный представитель обучающегося 3 «А» класса;
- Макаренко Н.В.
- Кудряшова Е.П., ответственный по питанию и питьевого режима обучающихся (учетчик).

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

В рамках мониторинга качества питания провели родительский контроль за организацией питания обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска (в помещении СОШ №14 г. Южно-Сахалинска):

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима;
- соответствие продукции, реализуемой через буфет;
- соблюдение выдачи молока обучающимся;
- наличие в школе условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

**СЛУШАЛИ:**

представителей от родительской общественности (законных представителей, обучающихся 3 «А», 3 «Б» классов) Грехову О.В.; Макаренко Н.В.:

1. График питания обучающихся соблюдается и соответствует графику питания обучающихся в столовой, утвержденный директором школы от 06 ноября 2024 года.
2. Фактическое меню, согласованное директором вывешено в обеденном зале.
3. 3. Блюда, указанные в ежедневном меню, соответствуют блюдам, фактически приготовленным для обучающихся.
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд:
  - суп с горбушей – вкусный, ароматный, насыщенный (дети кушают с удовольствием);
  - жаркое по-домашнему (питательное и очень аппетитное блюдо)- дети кушают с аппетитом, дети просят добавки.
5. Температурный режим готовых блюд соблюдается: блюда у детей на столах теплые.
6. Вес блюд соответствует норме.
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала удовлетворительное: тарелки и приборы чистые и сухие, наличие контрольных блюд.
8. Личная гигиена персоналом столовой соблюдается: чистая и опрятная одежда, волосы убраны под шапочкой; использование одноразовых перчаток.
9. Питьевой режим в образовательной организации соблюдается: кулер с питьевой водой размещен в месте, не подвергающийся попаданию прямых солнечных лучей, одноразовые стаканы имеются в наличии.
10. Реализация продукции через буфеты соблюдается.
11. Порядок выдачи молока обучающимся соблюдается.
12. В школе созданы все условия для соблюдения обучающимся правил личной гигиены: наличие горячей воды, сушилок для рук.

**РЕШИЛИ:**

1. Работу Совета общественного контроля за организацией питания продолжить согласно утвержденному плану.

Председатель



Н.В. Полянская

Секретарь



Е.П. Кудряшова