

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Тульская область
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гурьевский ЦО имени С. К. Иванчикова»
Венёвского района

301324, Тульская обл., Веневский район, п. Мтростроевский, ул. Почтовая, д.10
Тел.8 (48745) 7-11-17 электронная почта: mougurevo@tularegion.org

ПРОТОКОЛ
родительского контроля горячего питания, организованного МОУ
«Гурьевский ЦО им. С.К. Иванчикова»
15.10.2024

Присутствовали:

Директор: Коновалова Т.И.

Родители
учащихся: 3 человека

Работники ОУ: директор – Коновалова Т.И., ответственный за питание –
Фомина Л.А., завхоз Терешко АА., заместитель директора
по безопасности Неудачина Т.К.

Начало: 10.00

Окончание: 11.20

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Мониторинг качества предоставления услуг, связанных с организацией гарантированного горячего питания обучающихся.

ХОД СОБРАНИЯ:

На основании приказа № 35/4 от 26.08.2024 «О составе комиссии по контролю качества и организации питания в МОУ «Гурьевский ЦО им. С.К. Иванчикова» проведена проверка контроля качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил в МОУ «Гурьевский ЦО им. С.К. Иванчикова» в 2024 - 2025 учебном году. В ходе проведения проверки, было установлено:

1. Организация питания:

1. Приготовление пищи в пищеблоке осуществляется сотрудниками, входящими в штат образовательной организации. Поставка пищевых продуктов организована на основании контракта, заключенного с Веневским районным потребительским обществом.

2. Количество обучающихся в образовательном учреждении – 236.

3. Количество посадочных мест в зале для приема пищи - 60.

4. Представлено примерное 10-ти дневное меню. Меню согласовано руководителем образовательной организации.

5. Представлен Приказ директора МОУ «Гурьевский ЦО им. С.К. Иванчикова» от 26.08.2024 № 35/6 «Об составе бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год в МОУ «Гурьевский ЦО им. С.К. Иванчикова».

6. В представленном ежедневном меню указан вес/объем готовых блюд для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет и с 12-18 лет. Меню утверждено руководителем образовательной организации. Фактический рацион питания соответствует примерному меню.

7. Представлен журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Графа журнала «Результаты органолептической оценки приготовленных блюд» заполняется в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» - осуществляется оценка блюд по четырехбалльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

8. Представлены Технологические карты на все приготовленные блюда.

9. Стоимость завтрака составляет 104,00 руб. Стоимость обеда составляет 100,00 руб.

Платное питание

1. Питание обучающихся за счет денежных средств родителей (законных представителей) организовано.

Качество и безопасность пищевых продуктов

1. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья делаются записи только по скоропортящимся продуктам.

Организация питьевого режима

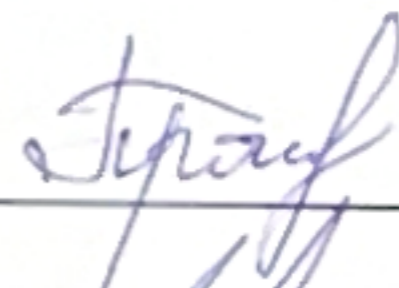
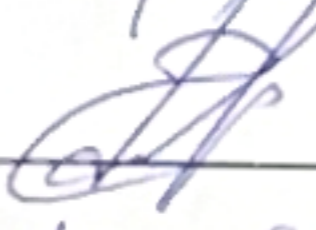
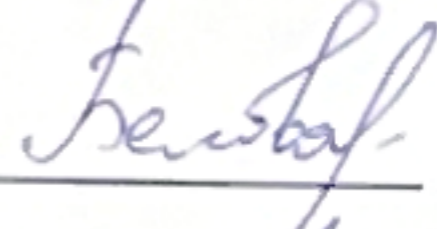


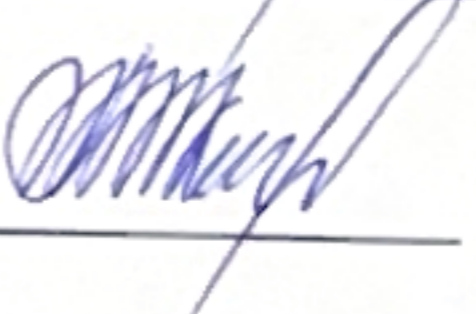
1. В столовой образовательного учреждения организован питьевой режим. Используется кипяченая вода, которая меняется каждые 3 часа, имеется достаточное количество чистых стаканов.

Состояние пищеблока

1. Помещения пищеблока в удовлетворительном состоянии.
2. Технологическое оборудование в рабочем состоянии.
3. Столовая посуда и инвентарь в достаточном количестве.

ПОСТАНОВИЛИ:

Администрации школы обеспечить выполнение требований СанПиН в организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Члены комиссии:  /Л.Н.Прошина /
 /А.О. Глазкова /
 /Н.И. Беловолова /
 /А.А. Терешко /
 /Т.К. Неудачина /
 /Т.И. Коновалова /