

ПРОТОКОЛ № 4

заседания комиссии по родительскому контролю за организацией питания в
МБОУ СОШ № 5 им. И.П. Рыбина ст. Старощербиновская

«15» ноября 2025 г.

Время проведения: с 10.30 до 11.30

Место проведения: столовая МБОУ СОШ № 5 им. И.П. Рыбина ст. Старощербиновская.

Присутствовали члены комиссии:

1. Харченко Е.П. (представитель 3 класса) – председатель комиссии.
2. Слепченко Я. Н.(представитель 1 класса).
3. Дударь Т.В. -заместитель директора по воспитательной работе.
4. Коцеруба О.В.- медсестра.

Повестка дня:

1. Оценка санитарно-технического состояния обеденного зала, помещений для приема пищи.
2. Контроль организации пищевых потоков и раздачи пищи.
3. Оценка фактического меню на день проверки на соответствие утвержденному цикличному меню.
4. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, вид, температура, консистенция).
5. Оценка культуры обслуживания и организации дежурства.
6. Выработка рекомендаций и предложений по улучшению организации питания.

Ход проверки и выводы комиссии:

По пункту 1:

Комиссия осмотрела обеденный зал, мебель, посуду и столовые приборы:

Отмечено положительным: Чистота в обеденном зале, столы вымыты. Посуда чистая, без сколов и повреждений.

По пункту 2:

Комиссия наблюдала за процессом накрытия столов и раздачи пищи.

Отмечено положительным:

1. Пища раздается непосредственно перед началом перемены, соблюдается температурный режим подачи блюд.
2. Сотрудники столовой работают в спецодежде.

По пункту 3:

ПРОТОКОЛ № 4

**заседания комиссии по родительскому контролю за организацией питания в
МБОУ СОШ № 5 им. И.П. Рыбина ст. Старощербиновская**

«15» ноября 2025 г.

Время проведения: с 10.30 до 11.30

Место проведения: столовая МБОУ СОШ № 5 им. И.П. Рыбина ст. Старощербиновская.

Присутствовали члены комиссии:

1. Харченко Е.П. (представитель 3 класса) – председатель комиссии.
2. Слепченко Я. Н.(представитель 1 класса).
3. Дударь Т.В. -заместитель директора по воспитательной работе.
4. Коцеруба О.В.- медсестра.

Повестка дня:

1. Оценка санитарно-технического состояния обеденного зала, помещений для приема пищи.
2. Контроль организации пищевых потоков и раздачи пищи.
3. Оценка фактического меню на день проверки на соответствие утвержденному цикличному меню.
4. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, вид, температура, консистенция).
5. Оценка культуры обслуживания и организации дежурства.
6. Выработка рекомендаций и предложений по улучшению организации питания.

Ход проверки и выводы комиссии:

По пункту 1:

Комиссия осмотрела обеденный зал, мебель, посуду и столовые приборы:

Отмечено положительным: Чистота в обеденном зале, столы вымыты. Посуда чистая, без сколов и повреждений.

По пункту 2:

Комиссия наблюдала за процессом накрытия столов и раздачи пищи.

Отмечено положительным:

1. Пища раздается непосредственно перед началом перемены, соблюдается температурный режим подачи блюд.
2. Сотрудники столовой работают в спецодежде.

По пункту 3: