

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ. Х.У. БОГАТЫРЕВА А. ДЖЕГУТА»

369316, КЧР, а. Джегута, ул. Гербекова, 11
тел.: (878 75) 4 61 04

Протокол № 9
заседания родительской комиссии по контролю
организации и качества питания учащихся МБОУ «СОШ а. Джегута»
от 11.05.2023г.

Присутствовали:

Текеева Р.Б.- заместитель директора по УР, Биджиева А.С. – учитель начальных классов, Катчиева Ф.К.- член родительской комиссии.

Повестка дня:

Результаты рейда родительской комиссии по контролю организации и качества питания учащихся 11 мая 2023г. Отчет по проверке организации горячего питания.

По данному вопросу выступила Катчиева Ф.К., член родительской комиссии и зачитала отчет по проверке родителями организации горячего питания.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	Соответствует
Весовое соответствие блюд	Соответствует
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует
График приема пищи обучающимися	Имеется

Выводы:

1. Соблюдаются графики обработки обеденных столов, приёма пищи учащимися.
2. Ежедневно членами бракеражной комиссии осуществляется проверка качества питания.
3. Документы в пищеблоке ведутся и заполняются регулярно.
4. Рацион питания соответствует утвержденному меню. Вкусовые качества готового блюда соответствуют.
5. Имеется график приема пищи обучающимися.


6. Санитарное состояние столовой зоны и кухни в хорошем состоянии, требования дезинфекции столовой и кухонной посуды соблюдаются согласно требованиям Роспотребнадзора (Постановление № 16 от 30.06.2020г.).


7. Сертификаты качества и все документы на поставляемую продукцию имеются.

8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве. Информация принята к сведению.

Члены комиссии:

Текеева Р.Б. 

Биджиева А.С. 

Катчиева Ф.К. 

Наименование	Дата
Вкусовые пробы	
готовых блюд	
Сортименты	
при приготовлении	
утраченного меню	
График приема пищи	Имеется
обучающимися	

Выводы:

1. Соблюдаются графики обработки отходов, хранение тары и тары учащихся.
2. Ежедневно членами контрольной комиссии осуществляется проверка качества питания.
3. Документы в пищеблоке ведутся и заполняются регулярно.
4. График приема пищи соответствует утвержденному меню. Вкусовые качества готовых блюд соответствуют.
5. Имеется график приема пищи обучающимися.