

Филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с.Бисерово «НОШ д.Ожегино»
Афанасьевского м/о Кировской области.

ПРОТОКОЛ № 2
заседания Мобильной группы общественного контроля
по организации и качеству питания.

от «17» ноября 2025 г.

Присутствовали 4 человека:

1. Учитель, ответственный за филиал Ожегина М.Г.
2. Родитель:: Шмырина Л.С.
3. Родитель: Шмырина Г.И.
4. Родитель: Порубова Л. ?

Приглашена: Повар Гудовских С.В.

Отсутствовали: нет

Повестка заседания:

1. Результаты анкетирования обучающихся 1 - 4 классов по школьному питанию.
2. Организация питания в дошкольной группе.
3. Выполнение санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока.
4. Проверка и анализ проверки по организации питания в 1-4 классах и дошкольной группе :
 - соблюдение режима питания,
 - соответствие утвержденного и фактического меню,
 - взвешивание блюда,
 - наличие документации,
 - санитарно-гигиенического состояния столовой,
 - анкетирование учащихся ,
 - проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм хранения продуктов .

Ход заседания:

По 1 вопросу СЛУШАЛИ: Учителя Ожегин М.Г., она ознакомила членов мобильной группы по питанию с результатами анкетирования обучающихся 1- 4 классов. В период с 13 по 16 ноября было проведено анкетирование 5 обучающихся 1-4 классов о предпочтительности блюд, вкусовом качестве приготовленных школьных блюд. Результаты опроса показали, что все дети

(100%) питанием в школе удовлетворены, но есть вкусовые предпочтения по закускам (не люблю свеклу, морковку, не ем горох...).

По 2 вопросу СЛУШАЛИ: учителя Ожегину М.Г. Она сообщила, как организуется питание в дошкольной группе разработано меню, приготовление согласно технологических карт, ведутся журналы. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Столы и стулья в группах промаркированы в соответствии с ростовыми показателями. Воспитатель и младший воспитатель осуществляют руководство питанием детей. Следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Но вместе с тем следует больше уделять внимание правилам пользования столовыми приборами, сервировке столов.

По 3 вопросу Ожегина М.Г. напомнила что, работникам столовой, задействованным в приготовлении пищи, обязательно должны использовать одноразовые перчатки, спецодежду, выполнять санитарно-гигиенические нормы.

По 4 вопросу посетили столовую и составили акт проверки. Приложение 1.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. С результатами анкетирования обучающихся ознакомить родителей на ближайшем родительском собрании - онлайн. Директору и повару школы внести изменение в меню.
2. Использовать для проверки предложенные на заседании памятки по организации родительского контроля.
3. Воспитателю дошкольной группы обращать внимание детей на правильное пользование столовыми приборами, сервировку стола.
4. Ожегиной М.Г распечатать акт проверки столовой , ознакомить с ним повара и всех членов Комиссии.

Голосовали

«за» 4 - человек

«против» 0 - человек

Председатель

Секретарь

Ожегина М.Г.

Шмырина Л.С.