

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОВОЩНОВСКАЯ ШКОЛА» ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ОКПО 00796565 ОГРН 1159102006150 ИНН 9105008405/КПП 910501001  
ул. Центральная, д.21, с. Овощное, Джанкойский район, Республика Крым,  
Российская Федерация, 297002, e-mail: [djankoi.ovoshnoe@crimeaedu.ru](mailto:djankoi.ovoshnoe@crimeaedu.ru)

ПРОТОКОЛ

27.02.2024 г. № 2

с. Овощное  
заседания родительского контроля

Председатель: Дмитриева О.Л.  
Секретарь: Стоянова Ю.И.  
Присутствовали: приложение 1.

Повестка дня:

1. Проверка организации и качества питания. (информация Дмитриевой О.Л.).

1. СЛУШАЛИ:

Дмитриеву О.Л., заместителя директора МОУ "Овощновская школа", об организации и качестве питания. В МОУ «Овощновская школа» 27 февраля 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации и качества питания.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Проводилась оценка несъеданности блюд посредством взвешивания остатков.

| Результаты мероприятий родительского контроля |               |                |                                        |               |                |
|-----------------------------------------------|---------------|----------------|----------------------------------------|---------------|----------------|
| завтраки - удельный вес не съеденной пищи     |               |                | обеда - удельный вес не съеденной пищи |               |                |
| средний %                                     | минимальный % | максимальный % | средний %                              | минимальный % | максимальный % |
| 4,5                                           | 4,0           | 5,0            | 4,25                                   | 4,0           | 4,5            |

4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный педагог: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется умывальник, дозатор с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ВЫСТУПИЛИ:

1.Цапенко Ж.В. руководитель методической секции начальных классов с рекомендациями:

- 1.Провести классные часы и беседы о правильном питании.
- 2.Организовать экскурсию на хлебозавод.

РЕШИЛИ:

- 1.1.Рекомендации принять в работу.

Председатель

О.Л. Дмитриева

Секретарь

Ю.И.Стоянова