

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

1.Провести классные часы и беседы о правильном питании.

2.Организовать экскурсию на хлебзавод..

РЕШИЛИ:

1.1.Рекомендации принять в работу.

Председатель



О.Л. Дмитриева

Секретарь



Ю.И.Стоянова

**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,
телефон: (36564) 5-86-36, e-mail: ovoshnoe.borisova@yandex.ru

ПРОТОКОЛ

26.11.2024 г. № 8

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» 26.11.2024 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: