

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 318
с углубленным изучением итальянского языка
Фрунзенского района г. Санкт-Петербург**

Протокол заседания комиссии родительского контроля № 1

от 24.09.2025

Присутствовали: председатель Соболева Е.Л., члены комиссии: Лаушкина Е.А. ответственный по питанию, Васильева Е.В., Васина Л.Е., Пацановская С.В., Румянцева В.А. представители родительской общественности.

Повестка дня:

1. Система работы школьной столовой по организации горячего питания.
2. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.
3. Проверка целевого использования продуктов питания.
4. Проверка соответствия блюд утвержденному меню.
5. Соблюдение требований САНПИН к оборудованию, столовому залу и инвентарю.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу слушали ответственного по питанию Лаушкину Е.А. об утверждении графика посещения столовой, санитарной обработке зала и пищевого блока. Об актуальности 100 % охвата горячим питанием обучающихся 1-4 классов в период учебного процесса в 2024-2025 году, о формировании культуры здорового питания у школьников. Члены комиссии отметили, что столовая работает по составленному расписанию, после каждого приема пищи проводится влажная уборка.

По второму вопросу слушали организатора питания Лаушкину Е.А. о выполнении и придерживании санитарно-эпидемиологических требований работниками столовой. Члены комиссии отметили, что работники столовой соблюдают гигиенические требования. Наличие специализированной одежды, перчатки, маски.

По третьему вопросу слушали Соболеву Е.Л. о целевом использовании продуктов питания. О ежедневной поставке под заказ продуктов питания.

По четвертому вопросу слушали Лаушкину Е.А. о полном соблюдении цикличного меню и ежедневном размещении его на сайте школы. Члены комиссии родительского контроля проверили соответствие городского меню и ежедневного в школе. Меню и порции соответствуют возрастной потребности детей.

По пятому вопросу слушали Соболеву Е.Л. о соблюдении требований САНПИН. Члены комиссии отметили, что столовый зал находится в чистоте. После каждого приема пищи производится обработка столов и пола. Оборудование в чистоте. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. В обеденном зале каждый стол накрыт на 6 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Провели проверку столовой на предмет чистоты в обеденном зале и цехах, маркировки продуктов, соответствия меню столовой и городского меню, чистоты посуды

РЕШИЛИ:

1. Организацию питания в школьной столовой признать - удовлетворительной

2. Принять организации горячего питания в школе удовлетворительной. Один раз в четверть проводить ознакомление с нормативными документами по питанию школьников.
3. Продолжить контроль за выполнением и санитарно-эпидемиологических требований работниками столовой.
3. Продолжить контроль за целевым использованием продуктов питания.
4. Продолжить контроль за соблюдением цикличного меню и ежедневном размещении его на сайте школы.
5. Продолжить контроль за соблюдением требований САНПИН. Чистота и обработка зала, оборудования и инвентаря.

Председатель

Секретарь

Члены комиссии



Соболева Е.Л.



Лаушкина Е.А.



Васильева Е.В.



Васина Л.Е.



Пацановская С.В.



Румянцева В.А.