

Протокол № 14 заседания комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания

от 10 февраля 2025 г.

**Присутствовали:** Тугаринова И.В. - председатель комиссии по контролю за организацией и качеством питания, члены комиссии - Соколова О.В. - учитель химии; Игнашева А.А.- зав. производством школьной столовой, Ульянова И.М.- школьный врач, Мухина М.В.- учитель, ответственный за питание обучающихся, относящихся к льготным категориям, Сиунова Е.В., представители родительской общественности 10 б класса, Диброва М.Н., представители родительской общественности 10 а класса.

**Повестка дня:**

1. Охват учащихся 1-11 классов горячим питанием.
2. Проверка соблюдения графика работы столовой.
3. Соответствие сопроводительной документации на пищевые продукты.
4. Выполнение соблюдения отбора проб.
5. Использование продуктов питания в соответствии с заказом.
6. Соответствие предоставляемого питания заявленному меню.
7. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции.
8. Соответствие порционных блюд заявленной массе в меню и нужному температурному режиму.
9. Проверка санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.

**Слушали:**

1. По первому вопросу выступила Соколова О.В., учитель химии, отвечающая за питание в школе. Рассказала, что в школе обучаются 1019 ребенок, из них горячим питанием охвачено 650 человек (66 %). Питаются через буфет 165 человека (19 %).
2. По второму, седьмому вопросам слушали Тугаринову И.В., Диброва М.Н., Сиунову Е.В. Столовая работает в соответствии с утвержденным графиком питания. Результат проверки условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции показал, что замечаний нет.
3. По третьему, четвертому, пятому вопросам слушали Ульянову И. М, Тугаринову И.В. Вся документация соответствует предоставленным продуктам. Отбор проб происходит с соблюдением всех норм. Реализация продуктов питания происходит в соответствии с заказом.
4. По шестому, восьмому вопросам слушали Сиунову Е.В., Диброва М.Н., Тугаринову И.В. Расхождения с меню нет: обед - суп вермишелевый с мясом, тефтели с соусом, рис отварной, напиток из яблок сушеных, хлеб ржаной. Масса порций и температурный режим выдачи блюд соответствует норме.
5. По девятому вопросу выступала Ульянова И.М. Санитарное состояние и пищеблока удовлетворительное. Состояние обеденного зала удовлетворительное. Замечаний нет.

**Постановили:**

1. Регулярно следить за охватом учащихся организованным горячим питанием. Вести разъяснительную работу среди родителей и обучающихся 1-11-х классов о необходимости приема горячей сбалансированной еды.
2. Учителям продолжать соблюдать график посещения столовой обучающимися. Не допускать задержек.
3. Членам комиссии вести планомерную работу по проверке сопроводительной документации на пищевые продукты, за выполнением соблюдения отбора проб, использованием продуктов питания в соответствии с заказом соответствием предоставляемого питания заявленному меню, соблюдением условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции, соответствием порционных блюд заявленной массе в меню и нужному температурному режиму.
4. Поддерживать санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, оборудования в соответствии санитарными нормами.

Родительская общественность просит рассмотреть вопрос о введении в меню блюд из курицы и рыбы; на гарнир давать картофельное пюре, ввести блюдо из творога – сырники.

Председатель комиссии: Тугаринова И.В.

Секретарь комиссии: Соколова О.В.