

Протокол № 5 заседания комиссии
по контролю за организацией и качеством питания

от 7 октября 2024 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, Бычкова С.Ю. - представитель родительской общественности 5в 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 обеденного зала.

Слушали:

1. По первому вопросу выступила Тугаринова И.В., зам. директора по УВР, отвечающая за питание в школе. Рассказала, что в школе обучаются 1024 ребенка, из них организованным горячим питанием охвачено 713 человека (70 %). Через буфет горячее питание получают 11% детей 5-11 классов. С родителями учеников и детьми, которые отказываются питаться в школьной столовой, классные руководители провели беседы о необходимости получения полноценного горячего питания.
2. По второму, седьмому вопросам слушали Соколову О.В., Бычкову С.Ю. Столовая в школе работает в соответствии с 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 Тугаринову И.В., Бычкову С.Ю. Расхождения с меню нет: люля-кебаб из свинины, макаронные изделия отварные, чай с низким содержанием сахара с лимоном, батон йодированный. Масса порций и температурный режим выдачи блюд соответствует норме.
5. По десятому вопросу выступила Ульянова И.М. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Замечаний нет.

Постановили:

1. Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием. Вести разъяснительную работу среди родителей и обучающихся о необходимости приема горячей сбалансированной еды.
2. Учителям строго соблюдать график посещения столовой обучающимися.
- 3-8. 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.
9. Поддерживать санитарное состояние пищеблока и обеденного зала в соответствии санитарными нормами.

Председатель комиссии: Тугаринова И.В. _____
Секретарь комиссии: Соколова О.В. _____

