

Протокол № 12 заседания комиссии
по контролю за организацией и качеством питания

от 13.02.2026 г.

Присутствовали: Кусницына А.А. – руководитель структурного подразделения Центр образования - школа № 80 с углубленным изучением английского языка, члены комиссии: Старшинова О.В. – учитель (секретарь комиссии); Игнашева А.А. - зав.производством школьной столовой, Ульянова И.М. - школьный врач, Мухина М.В. - учитель, ответственный за питание обучающихся, относящимся к льготным категориям, Ефимкина О.С. - представитель родительской общественности 3г 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.
10. Проверка санитарного состояния обеденного зала и исправности оборудования.
11. Предложения родительской общественности по изменению в школьном питании.

Слушали:

1. По первому вопросу выступила Мухина М.В. В школе обучаются 1002 человека, из них горячим питанием охвачено 673 человека (67 %). Питаются через буфет 182 человека (18 %).
2. По второму, седьмому вопросам слушали Кусницыну А.А. и Ефимкину О.С. 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, Кусницыну А.А. 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 Ефимкину О.С., Кусницыну А.А. Расхождения с меню нет: суп картофельный с крупой, шницель со свининой, макаронные изделия отварные, напиток из сухофруктов, хлеб ржаной. Масса порций и температурный режим выдачи блюд соответствует норме.
5. По девятому вопросу выступала Ульянова И.М. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Замечаний нет.
6. По десятому вопросу слушали Кусницыну А.А. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Замечаний нет. Игнашева А.А. сообщила, что все оборудование в исправном состоянии.
7. По одиннадцатому вопросу – предложения по изменению в организации школьного питания не поступало.

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.
3. Членам комиссии вести планомерную работу по проверке сопроводительной документации на пищевые продукты; за соблюдением правильности отбора проб; использованием продуктов питания в соответствии с заявленным 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 и обеденного зала в соответствии санитарными нормами.

Председатель комиссии: Кусницына А.А.

Секретарь комиссии: Старшинова О.В.


