

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 80 с углубленным изучением  
английского языка»  
(средняя школа № 80)

Протокол № 3 заседания комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания

от 19 сентября 2025 г.

**Присутствовали:** Хитрова Г.В. - директор школы, 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, Лукьянова С.А. - представитель родительской общественности 7 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 обеденного зала и исправности оборудования.

**Слушали:**

1. По первому вопросу выступила Тугаринова И.В., зам.директора школы. Рассказала, что в школе обучаются 1021 ребенок, горячим организованным питанием охвачено 684 человек (70 %). С родителями учеников, дети которых отказывается организованно питаться в школьной столовой ведутся разъяснительные беседы о правильном питании.
2. По второму, седьмому и восьмому вопросам слушали Соколову О.В. и Лукьянову С.А. Столовая в школе работает в соответствии с графиком. Масса порций и температурный режим выдачи блюд соответствует норме. Результат проверки условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции показал, что замечаний нет.
3. По третьему, четвертому, пятому, шестому 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. Расхождения с меню нет.
4. По девятому вопросу выступала Ульянова И.М. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Замечаний нет. Из оборудования не исправен пароконвектомат. Составлен акт о неисправности, организаторам питания сообщено о неполадке. Рассматривается вопрос о замене пароконвектомата.

**Постановили:**

1. Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием.
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 обеденного зала в соответствии санитарными нормами. Держать вопрос о неисправном оборудовании на контроле со стороны администрации школы.

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