

Протокол № 4 заседания комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания

от 02 октября 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 Цетра образования – средняя школа № 80, Ульянова И.М. - школьный врач, Мухина М.В. - учитель, ответственный за питание обучающихся, относящихся к льготным категориям, Старшинова О.В. – представитель родительской общественности ба 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.
10. Исправность оборудования на пищеблоке.

**Слушали:**

1. По первому вопросу выступила Тугаринова И.В., зам. директора школы. Рассказала, что в школе обучаются 1007 ребенка, из них горячим организованным питанием охвачено 675 человек (67 %).
2. По второму, седьмому вопросам слушали Соколову О.В. и Старшинову О.В. 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 Старшинову О.В., Тугаринову И.В. Расхождения с меню нет: щи из свежей капусты с капустой, шницель свиной, каша гречневая рассыпчатая, напиток из ягод сушеных, хлеб ржаной. Масса порций и температурный режим выдачи блюд соответствует норме.
5. По девятому вопросу выступала Ульянова И.М. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Замечаний нет.
6. Из оборудования не исправен пароконвектомат. Составлен акт о неисправности, организаторам питания и МО мэрии города Ярославля сообщено о неполадке. Рассматривается вопрос о замене пароконвектомата.

**Постановили:**

1. Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием. Классным руководителям 8б, 10а классов провести разъяснительные беседы по воспитанию культуры питания среди учащихся старшей школы.
2. Учителям- предметникам своевременно отпускать обучающихся с урока для посещения столовой.
- 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.
10. Держать вопрос о неисправном оборудовании на контроле со стороны администрации комплекса.

Председатель комиссии: Тугаринова И.В.

Секретарь комиссии: Соколова О.В.