

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

Протокол № 17 заседания комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания

от 08 апреля 2024 г.

**Присутствовали:** Мозгова Н.В. – зам. директора школы, Набиева А.А. - родитель ученицы 5 «Г» класса, Игнашева А.А.- зав. производством школьной столовой, Соколова О.В.- учитель химии, Ульянова И.М.- школьный врач.

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. Наличие утвержденного двухнедельного меню и опубликование его в папке «food» на сайте школы.
7. Соответствие предоставляемого питания заявленному меню.
8. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции.
9. Соответствие порционных блюд заявленной массе в меню и нужному температурному режиму.
10. Проверка санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.
11. Отслеживание процента «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню.

Слушали:

1. По первому вопросу выступила Тугаринова И.В., зам. директора школы. Рассказала, что в школе обучаются 1049 человек, из них горячим питанием охвачено 717 человек (68 %).
2. По второму, седьмому, восьмому и девятому вопросам слушали Соколову О.В. и Набиеву А.А. Столовая в школе работает в соответствии с графиком питания во время перемен. Раздача пищи происходит непосредственно перед приходом класса и соответствует температурному режиму выдачи блюд. Утвержденное двухнедельное меню вывешено в установленном месте и опубликовано в папке «food» на сайте школы. Масса порций 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., Соколову О.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 десятому вопросу выступала Ульянова И.М. Санитарное состояние и пищеблока удовлетворительное. Требуется постоянное включение вентиляции.
5. По одиннадцатому вопросу был отслежен процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню (55 %). У детей наблюдается нарушение пищевого поведения, отказ от каши.

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. 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 и обеденного зала в соответствии санитарными нормами.

Представитель родительской общественности Набиева А.А.  
Секретарь комиссии: Соколова О.В.