

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

Протокол № 9 заседания комиссии
по контролю за организацией и качеством питания

от 19 декабря 2023 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 4Б 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.
10. Наличие утвержденного двухнедельного меню и опубликование его в папке «food» на сайте школы.
11. Отслеживание процента «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню.

Слушали:

1. По первому вопросу выступила Тугаринова И.В., отвечающая за питание в школе. Рассказала, что в школе обучаются 1055 детей, из них горячим питанием охвачено 657 человек (62%), 3 класса закрыты на карантин по ОРВИ.
2. По второму, седьмому и восьмому вопросам слушали Соколову О.В. 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, 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 девятому вопросу выступала Ульянова И.М. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока удовлетворительное.
5. По десятому вопросу Игнашевой А.А. было предоставлено утвержденное двухнедельное меню и предоставлено опубликованное меню его в папке «food» на сайте школы.
6. По одиннадцатому вопросу - был отслежен процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню (70%). У детей наблюдается нарушение пищевого поведения, даже такое блюдо, как пюре с рыбной котлетой им не нравится.

Постановили:

1. Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием. Вести разъяснительную работу среди родителей и обучающихся о необходимости приема горячей сбалансированной еды в школе.
2. Учителям-предметникам своевременно приводить детей в столовую.
- 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 с санитарными нормами.
10. Проводить родительский лекторий о здоровом питании в семье через классные родительские чаты.

Председатель комиссии: Тугаринова И.В.

Секретарь комиссии: Соколова О.В.