

ПРОТОКОЛ № 2
ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И
КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В МКОУ СОШ 5 с.СЕРГИЕВСКОЕ.

от 27 октября 2023 года

Присутствовали:

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Гордеева Н.В. – ответственная за организацию питания в школе, заместитель директора МКОУ СОШ 5 с.Сергиевское,

Шипунова Т.И. – заместитель директора

Касатонова Н.М. – председатель Управляющего Совета,

Дробязко Н.Н. – председатель родительского комитета,

Баранникова С.И. – мед.сестра,

Шугайлова Г.В. – социальный педагог,

Агибалова Ю.Е.- зав производством

Повестка дня:

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 27 октября 2023 года. (Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе)

По первому вопросу выступила заместитель директора МКОУ СОШ 5 с.Сергиевское Гордеева Н.В. – ответственная за организацию питания в школе. Нина Викторовна зачитала отчет по результатам рейда комиссии 27 октября 2023 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

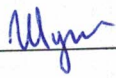
1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - Копии примерного двухнедельного меню.
 - Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
 - Медицинские книжки работников пищеблока.
 - Технологические карты.
 - Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
 - Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню (обед): суп картофельный с макаронными изделиями, котлета рубленая из птицы с маслом сливочным, каша гречневая рассыпчатая, сок фруктовый, хлеб в/с. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальники для мытья рук (отдельное помещение).
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Работу пищеблока признать удовлетворительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы, с отметкой в соответствующем журнале.
3. Дежурному учителю следить за порядком и поведением уч-ся в школьной столовой.

Председатель комиссии  /Н.В.Гордеева/

Секретарь  /Г.В.Шугайлова/