

ПРОТОКОЛ № 3
ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И
КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В МКОУ СОШ № 5 С.СЕРГИЕВСКОЕ.

от 20 декабря 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 20 декабря 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 и родительского контроля за питанием в школе 20 декабря 2023 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой на 2 полугодие, скорректирован 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)
- Сертификаты качества на продукцию

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню (обед):

суп с картофелем с бобовыми

тефтели с соусом красным основным

макаронные изделия отварные

овощи по сезону (огурцы соленые)

чай с сахаром

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

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.

9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеются градусники (температурный режим выдержан)

Выводы и рекомендации:

1. Работу пищеблока признать удовлетворительной. Продолжить работу по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении в свете современных подходов и новых требований к организации питания в школе.

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/