

Протокол № 3
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 20.01.2025 года

Присутствовали: директор школы Костина Н.И., члены комиссии: Мазаева М.Д., Калмыкова Н.В., Малахова Н.Г..

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии, по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 20.01.2025 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала член родительского контроля Мазаева М.Д.. Она зачитала отчет по результатам рейда комиссии 20.01. 2025 г.. Комиссию интересовало качество блюд, состояние помещения столовой, условия для гигиенических мероприятий обучающихся, меню. И, конечно, один из важных вопросов, звучащих в домах наших учеников: «А вкусно ли вас кормят в школе?». «Родительский контроль» получил ответ на этот вопрос, отведав блюда, приготовленные для учеников, и оставил хорошие отзывы. В отзывах звучала и благодарность за чистоту в помещении, и вкусное приготовление блюд, и системный контроль школы за качеством питания.

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 (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. 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 умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере, имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-9 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.
2. Корректировать по мере необходимости список детей льготной категории.

Председатель: Костина Н.И.
Секретарь: Калмыкова Н.В.