

ПРОТОКОЛ №4
ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
МОУ «Тумская СОШ №3»
от 21.12.2022г.

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Председатель: Зам директора по УВР Албутова Ю.В.;

Рузаева Е.В., зам. директора по УВР в дошкольных группах;

Сьянова С.Ю., специалист по административно хозяйственному обеспечению;

Герасенкова Г.В., воспитатель в пришкольном интернате;

Борискина Т.Б., социальный педагог, председатель профкома;

Буторова Ю.В., специалист в сфере закупок, родитель.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу выступила зам директора по УВР Албутова Ю.В. ответственный за организацию питания обучающихся в МОУ «Тумская СОШ №3». Она сообщила, что 21.12.2022г. комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся была проведена проверка.


В ходе проверки установлено:

1. В столовых обоих зданий регулярно осуществляется дежурство учителей в соответствии с графиком. Дежурные учителя обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Используются дезинфицирующие средства. В обеденном зале столы накрыты расставлены с соблюдением безопасной дистанции, посадочных мест детям хватает.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, делаются соответствующие записи в бракеражном журнале.
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - Бракеражный журнал готовой продукции
 - Примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории
 - Медицинские книжки работников пищеблока
 - Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил
 - Накладные на поступающую продукцию.
4. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. В каждом холодильнике, морозильной камере имеются градусники (температурный режим выдержан).
10. Организовано бесплатное горячее питание (завтраки) для обучающихся 1-11 классов, воспитанников пришкольного интерната и дошкольных групп, питание детей льготных категорий в «социальной столовой», детей из многодетных семей с соответствии с требованиями СанПиН.

11. Члены комиссии также оценили количество несъедаемых продуктов. Были взвешены остатки. Что составило 7%.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ: Классным руководителям на классных часах провести беседу о поведении учащихся в столовой о культуре еды, о здоровом и правильном питании.

Провести работу по оформлению зала для приема пищи стендами о здоровом питании.

Председатель комиссии _____  _____ Буторова Ю.В.
Зам. директора по УВР _____  _____ Албутова Ю.В.