

Коммунарковская СОШ филиал МАОУ Шороховской СОШ
Исетского района Тюменской области

Протокол № 1

Заседаний общешкольной комиссии по контролю за организацией питания
обучающихся

Дата проведения: 31 сентября 2023 года

Время проведения: 16.00

Присутствовали: 5 человека

Отсутствовали: 0 человек

Повестка:

1. Проверка организации качества питания в школьной столовой.

1. Проверка организации качества питания в школьной столовой.

Слушали: Николаеву Н.В., Наталья Владимировна рассказала о проведённой работе в июне комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в составе:

1. Мещеров Ренат Равильевич – заведующий филиалом
2. Зырянова Марина Павловна - ответственный за организацию питания
3. Николаева Наталья Владимировна - представитель родительской общественности 2 класс
4. Ланшакова Светлана Яковлевна. - представитель родительской общественности 7,9 класс.
5. Паутова Галина Ивановна- повар

15 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: 15.09.2023 г.

Время проверки: 11-10 ч. (третья перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, соответствие требований СанПиН: соответствие выхода порций, заявленных в меню, соблюдение сроков годности блюд и пищевых продуктов.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Со слов учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Выход порций соответствует, заявленному меню. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, температура блюда комфортная.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Реализация готовых блюд учащимся осуществлялась в соответствии со сроком годности, время реализации соответствовало технологической документации и отражалось в журнале «Бракеража готовой продукции».
5. Наличие на пищеблоке пищевых продуктов без информации об условиях хранения и сроках годности не выявлено
6. Столовые приборы обрабатываются специальным раствором и прокаливаются в духовом шкафу.
7. Инструкция разведения дезинфицирующих средств имеется.

8. Условия хранения в складском помещении (температура и влажность) соответствуют всем нормам хранения, указанным на упаковках, термометр и гигрометр исправны.
9. Влажная уборка в помещении пищеблока проводилась качественно. Уборочный инвентарь хранится в отдельном шкафу.
10. Замечаний не было.

Выступила: Ланшакова С.Я., Светлана Яковлевна, считает, что питание в школе организовано хорошо.

Решили:

1. Считать организацию питания обучающихся в сентябре удовлетворительной.

Принято: единогласно.

Председатель _____ *М* _____ | *Мещеряков Р.Р.* |
Секретарь _____ *Зр.* _____ | *Зориченкова М.А.* |

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 15.09.2023г.

ФИО членов комиссии: Николаева Ж. В.; Лашинкова С. Д.;
Зырянова И. П.; Мещеряков Р. Р.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
6	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
8	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	<i>да</i>
9	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
10	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
14	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников пищеблока	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
	В) состояние	<i>хорошее</i>
15	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Всё хорошо

ЗАМЕЧАНИЯ:

нет

ЖАЛОБЫ:

нет

Дата 15.09.2023 Подпись

Лан
ЗВ
Зиф

1. Ланшакова С.А.
Николаева Н.В.
Зарекова М.Г.
Мещеров Р.Р.