

Коммунарковская СОШ филиал МАОУ Шороховской СОШ
Исетского района Тюменской области

Протокол № 3

Заседаний общешкольной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Дата проведения: 23 ноября 2023 года

Время проведения: 10.30

Присутствовали: 6 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 проведенной работе в ноябре 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
6. Остапенко Вероника Васильевна - представитель родительской общественности 1 класса

23 ноября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: 23.11.2023 г.

Время проверки: 10-10 ч. (вторая 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. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Реализация готовых блюд учащимся осуществлялась в соответствии со сроком годности, время реализации соответствовало технологической документации и отражалось в журнале «Бракеража готовой продукции».
4. Наличие на пищеблоке пищевых продуктов без информации об условиях хранения и сроках годности не выявлено.
5. В холодильнике хранятся суточные пробы.

6. Столовые приборы обрабатываются дезинфицирующим раствором и прокаливаются в духовом шкафу.
7. Инструкция разведения дезинфицирующих средств имеется.
8. Условия хранения в складском помещении (температура и влажность) соответствуют нормам хранения, указанным на упаковках, термометр и гигрометр исправны.
9. Инвентарь для сырой и готовой продукции промаркирован и хранится отдельно.
10. Влажная уборка в помещении пищеблока проводилась качественно. Уборочный инвентарь хранится в отдельном шкафу.
11. Замечаний не было.

Выступила: Остапенко В.В., Вероника Васильевна, считает, что питание в школе организовано хорошо.

Решили:

1. Считать организацию питания обучающихся в ноябре удовлетворительной.

Принято: единогласно.

Председатель _____ / Маизров Р.Р. /
Секретарь _____ / Зорькина М.Т. /