

Коммунарковская СОШ филиал МАОУ Шороховской СОШ  
Исетского района Тюменской области

Протокол № 7

Заседаний общешкольной комиссии по контролю за организацией питания  
обучающихся

Дата проведения: 21 марта 2024 года

Время проведения: 10.15

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 проведённой работе в феврале 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 классов.
5. Паутова Галина Ивановна- повар
6. Муравьёва Любовь Сергеевна - представитель родительской общественности 8 и 11 классов

21 марта 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: 21.03.2024 г.

Время проверки: 10-15 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.
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 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. 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. «Масло сливочное Крестьянское с массовой долей жира 72,5%» АО «Тобольский городской молочный завод» не используется в питании детей.
12. Замечаний не было.

**Выступила:** Муравьёва Л.С., Любовь Сергеевна, считает, что питание в школе организовано хорошо.

**Решили:**

1. Считать организацию питания обучающихся в марте удовлетворительной.

**Принято:** единогласно.

Председатель \_\_\_\_\_ / Иванов И.И. /  
Секретарь \_\_\_\_\_ / Зырянова Л.П. /