

Протокол комиссии по контролю за качеством питания № 1

От 30.09.2021 г

Присутствовали:

Кувшинова Н. А. - ответственная за организацию горячего питания в школьной столовой

Монич Н.А.- председатель общешкольного родительского комитета

Габидуллина Р.В. – ответственная по питанию

Повестка:

Проверка качества питания в школьной столовой согласно положению о комиссии по контролю за качеством питания.

Согласно плану деятельности на 2021-2022 учебный год комиссия провела проверку качества питания. В ходе проверки было выявлено:

1.В наличии (на информационном стенде) имеется двухнедельное и меню на текущий день (также на школьном сайте), подписанные членами комиссии. Также имеется контрольное блюдо, которое соответствует требованиям СанПиНа.

2.Меню соответствует фактическому ассортименту блюд (котлеты «Челнинские», гречневая каша, морковный салат, чай сладкий, хлеб белый). В меню отсутствуют продукты, запрещенные к реализации в образовательных организациях.

3.Был проверен выход готовой продукции (5 порций): нарушений не выявлено.

4.В связи с отсутствием термометра не удалось измерить температуру поданных блюд, но на пробу блюдо подается горячим. По органолептическим показателям качество готовых блюд соответствует норме.

5.Обеденный зал эстетично оформлен: имеются стены с правилами поведения, обязанностями дежурных и т.п. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока удовлетворительное. После каждого приема пищи проводится уборка зала с добавлением дезинфицирующих средств согласно требованиям Роспотребнадзора.

6.Бракеражный журнал заполнен своевременно в соответствии с требованиями (имеются подписи, прописано время, продукция, взятая на пробу). Выдача готовой продукции осуществлялась только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

7.Все учащиеся питались на своих переменах согласно утвержденному графику. Дежурные вовремя накрывают на стол блюда, соблюдая требования (дежурные - дети старше 14 лет в масках, в фартуках, косынках и в перчатках). Бесплатным питанием охвачены учащиеся- начальной школы в количестве 321 человек (9 человек отсутствовали по причине), дети, воспитывающиеся в семьях с 3 и более детьми. При входе в обеденный зал ребятами и педагогами соблюдается личная гигиена: тщательное

мытьё рук. Замечания получили только отдельные учащиеся из 6б класса.

8.Выборочно была проверена посуда, фактов оскола или грязной посуды не обнаружено.

9.Были взвешены отходы после обеда учащихся 1, 2 ых классов, которые составили 13%, что не является серьезным замечанием.




Решение:

1.Считать организацию горячего питания в школьной столовой на хорошем уровне.

2.Классным руководителем провести пятиминутки – напоминания о личной гигиене перед приемом пищи.

3.Классным руководителям провести классные часы о правильном питании, необходимом для развития детей.

Подписи:

 Н.А. Кувшинова
 Н.А. Манин
 И.В. Табидумова