

Протокол № 3
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 27 марта 2024 года

Присутствовали: директор школы Яковлева С.В., члены комиссии: Тупенова А.Б.,
Болотова Е.А., Шефер Ю.В., Тупенова А.Х.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 27 марта 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Шефер Ю.В

Был зачитан отчет по результатам рейда комиссии 27 марта 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук .
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-9 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.
2. Корректировать по мере необходимости список детей льготной категории.

