

Протокол № 2
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 15 октября 2024 года

Присутствовали: директор школы Колесникова А.В., члены комиссии: Бобышева Е.А., Меньшакова Н.В., Камардина Н.Д., Бородина М.Г.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 15 октября 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала ответственная по питанию Бобышева Е.А., которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 15 октября 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 1-10 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Председатель комиссии



/А.В. Колесникова/