

Протокол № 1

заседания Комиссии по контролю над организацией и качеством питания детей
МБОУ « СОШ № 5»
от 05 сентября 2022 г.

Присутствовали:

1. Иконникова Н.А. - заместитель директора по УВР
2. Женина В.В.- ответственный за организацию питания в школе
3. Максеева Е.В., родитель 9о класса, председатель комиссии
4. Копытова Е.С. родитель 4д класса
6. Золотухина Е.В., социальный педагог

Повестка дня:

1. Утверждение плана работы комиссии по питанию на год и графика проведения контрольных проверок.
2. Изучение нормативно- правовых актов, иных документов по организации питания в учреждении.

По первому вопросу

Слушали:

Заместителя директора по УВР Иконникову Н.А.

Она познакомила присутствующих с положением об общественной Комиссии по контролю над организацией и качеством питания детей, с планом работы Комиссии на 2022-2023 год.

Предложила внести коррективы, если таковые имеются, и утвердить план мероприятий по контролю над организацией и качеством питания без изменений.

Решение:

1. принять план работы Комиссии по контролю над организацией и качеством питания за основу
2. утвердить план мероприятий по контролю над организацией и качеством питания.

Слушали:

Ответственного за организацию питания Женину В.В. Она познакомила с рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и родительский контроль над организацией горячего питания детей.

Решили:

1. Проводить контроль над организацией питания учащихся в школьной столовой 1 раз в месяц.
2. Утвердить план мероприятий по контролю над организацией и качеством питания.

Секретарь

В.В. Женина

Председатель

Е.В. Максеева

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ №5».

23.09 2022

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №5», организация работы столовой.

Мы, члены Комиссии по контролю над организацией и качеством питания:

Иконникова Н.А.

Женина В.В.

Максеева Е.В.

Горбунова О.В.

Золотухина Е.В.

Копытова Е.С.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «СОШ №5»

На момент проверки установлено:

- Школьной столовой было предложено меню, составленное на текущий день. Соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой и стеклянной посудой без сколов и трещин
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
- Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.
- Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба, от каждой партии приготовленных блюд.
- В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.

Решение:

1. Признать работу столовой и организацию питания удовлетворительной
2. Отслеживать выполнение меню

Секретарь

В.В. Женина

Председатель

Е.В. Максеева