

Протокол № 1

заседания Комиссии по контролю над организацией и качеством питания детей
МБОУ « СОШ № 5»
от 03 сентября 2021 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 8о класса, председатель комиссии
4. Горбунова О.В., родитель 5о класса
5. Залётова Л.А., родитель 11о 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 2021-2022год.

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 за организацией горячего питания детей.

Решили:

1. Проводить контроль над организацией питания учащихся в школьной столовой 3 раза в год (сентябрь, декабрь, март)
2. Утвердить план мероприятий по контролю над организацией и качеством питания.

Секретарь

В.В. Женина

Председатель

Е.В. Максеева

Протокол № 2

заседания Комиссии по контролю над организацией и качеством питания детей
МБОУ « СОШ № 5»
от 28 сентября 2021 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 7о класса, председатель комиссии
4. Горбунова О.В., родитель 4г класса
5. Залётова Л.А., родитель 10о класса
5. Золотухина Е.В., социальный педагог

Рассматривали вопросы:

1. О работе с поставщиками продуктов питания и соблюдении сроков реализации.

Заслушали Евгению Леонидовну Бычину, заведующую столовой, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую МБОУ «СОШ №5» поставляют: мясо – среда, крупы – по мере необходимости. Молочная продукция поставляется ежедневно. Заявки принимаются по телефону. Работа поставщиков удовлетворительна.

Решили: строго придерживаться типового меню. Продукты заказывать из расчета на 10 дней, но выдерживать сроки реализации.

2. Контроль за поступающими на пищеблок продуктами питания.

Заслушали ответственного за организацию питания, секретаря комиссии, Женину Валентину Владимировну.

В результате проверки установлено:

- у поставщиков имеются все сопроводительные документы на поступающее сырьё и продукты питания, подтверждающее их качество и безопасность.
- соблюдаются сроки реализации продуктов

Решили: периодически организовывать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания.

Секретарь

В.В. Женина

Председатель

Е.В. Максеева

Протокол № 3

заседания Комиссии по контролю над организацией и качеством питания детей

МБОУ « СОШ № 5»

от 19 октября 2021 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 8о класса, председатель комиссии
4. Горбунова О.В., родитель 5о класса
5. Золотухина Е.В., социальный педагог

Рассматривали вопросы:

1. Качество и объем готовых блюд

Группа контроля присутствовала в обеденном зале с 14.20 - 14.50, в это время проходило организованное питание обучающихся начальной школы. Обратили внимание на:

1. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, а также в наличии десятидневное меню (отдельное для 1-4 классов и для 5-11 классов). Меню согласованы директором школы. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.
2. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.
3. На витрине находились контрольные блюда. Члены комиссии попробовали блюдо по меню салат «Солнечный зайчик», рассольник ленинградский со сметаной, тефтели куриные «Петушок», каша гречневая на вкус и отметили , что блюда приготовлены по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.

Решение:

1. Отслеживать выполнение предварительного меню
2. Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Секретарь

В.В. Женина

Председатель

Е.В. Максеева