

Протокол №1
заседания комиссии родительского контроля
организации горячего питания учащихся
МКОУ СШ № 2 г.Дубовки

от 20.10.2023 г.

Присутствовали: 12

Отсутствовало: 1(Галкина Е.В.)

Повестка дня:

1. Проверка организации питания в школе.
2. Санитарное состояние обеденного зала.
3. Соблюдение норм СанПиНа.
4. Информация об организации горячего питания на сайте школы.

По первому вопросу слушали Богачкову В.Ю., которая рассказала о результатах проверки. Пояснила, что в школе сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания.

Организатор питания ООО «СОЮЗ-К» г.Волгоград.

По второму вопросу выступала Рубанова Е.А., которая рассказала, что в школе созданы следующие условия для организации питания:

- а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.
- б) в наличии технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
- в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;
- г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;
- д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 96 чел (100%) 5-11 классов -66 чел. (45%), дети- инвалиды и ОВЗ 1-11 классов 15 чел.(100%);
- е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
- ж) в наличии график проветривания, дезинфекции столовой.

По третьему вопросу слушали Толочко А.А.. Она рассказала, что в школе налажена система контроля качества питания школьников:

- организован и соблюдается питьевой режим;
- имеется циклическое 10-дневное меню для обучающихся разных возрастных категорий (7-11 лет, 12-18 лет);
- имеется утвержденное ежедневное меню, график и режим работы школьной столовой
- создана бракеражная комиссия, которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляет контрольное взвешивание порций. Состав бракеражной комиссии утвержден приказом директора, состав бракеражной комиссии согласован с представителем ООО «СОЮЗ-К»

В ходе посещения комиссией по контролю за организацией и качеством питания было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено. 4. В МКОУ СШ № 2 объеме соблюдаются СанПиН 2.3./2.4. 3590-20:

- а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических

карт;

б) систематически ведется:

- гигиенический журнал;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- журнал температуры и влажности в помещениях;
- журнал отбора суточных проб.




По четвертому вопросу Выходцева М.А. рассказала о школьном сайте и разделах по питанию, что систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «Организация питания» и «Питание сегодня(food)»

Выводы:

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются.

Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. Санитарно-техническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Претензий и замечаний со стороны проверяющих с сентября по октябрь нет, что соответствует 100% удовлетворенности качеством питания

Подписи:

Богачкова В.Ю. 
Рубанова Е.А. 
Выходцева М.А. 
Шрайнер И.С. 