

Протокол № 11

Заседания школьной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания в МКОУ Суводской ОШ.

от 19.11.2024

Комиссия в составе:

1. Дрижкина Е.П.
2. Ирмак О.В.
3. Тимоусов Е.В.

Повестка:

1. Система работы школьной столовой по организации горячего питания учащихся.
2. Соблюдение внешнего вида работниками столовой санитарно-гигиенических требований.
3. Оценка удовлетворённости меню и качества готовых блюд.

Система работы школьной столовой по организации горячего питания соответствует (соответствует) нормам. При входе в столовую находится график питания, соблюдение санитарных норм в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19. Имеется ежедневное меню для возрастных групп 1-4 классов, а также контрольные блюда.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется обучающимся школы с 1-9 класс
- столы в обеденном зале чистые (грязные), санитарное состояние помещений удовлетворительное (неудовлетворительное)
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном (неудовлетворительном) состоянии, число посадочных мест соответствует (соответствует)
- висит график посещения столовой учащимися (да/нет)
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в классе (да/нет)
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы (да/нет)

В ходе проверки удовлетворённости меню и качества готовых блюд нарушений выявлено (выявлено). На завтрак котлета рубленная с

картошкой, овощи по сезону

Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу. чай с сахаром

желе из малины

РЕШИЛИ:

1. Считать организацию горячего питания учащихся в школьной столовой удовлетворительной
2. Предоставить информацию о горячем питании в школе родителям на родительских собраниях.
3. Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания и качеством приготовленной продукции.
4. Продолжить формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Дрижкина Е.П.

Ирмак О.В.

Тимоусов Е.В.