

Протокол № 10

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

от 11.11.2025 г.

Комиссия в составе:

1. Дранкина Е.В.
2. Воронина А.В.
3. Белоусова Е.В.

Повестка:

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

Система работы школьной столовой по организации горячего питания соответствует (не соответствует) нормам. При входе столовой находится график питания детей с соблюдением санитарных норм в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID -19. Имеется ежедневное меню для возрастных групп 1-4 классов и 5-9 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 пищеблока удовлетворительное (неудовлетворительное)
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном (неудовлетворительном) состоянии, число посадочных мест соответствует (не соответствует)
- висит график посещения столовой учащимися (да /нет)
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой (да/нет)
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы (да/нет)

В ходе проверки удовлетворённости меню и качества готовых блюд нарушений не выявлено (выявлено). На завтрак Пюре с рисом, в соусе

пюре, каша гречневая, овощи по сезону
Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу. Мяс с картошкой, мед и сметана.

РЕШИЛИ:

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

В.В. Воронина А.В.
Е.В. Дранкина Е.В.
Е.В. Белоусова Е.В.