Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Кисловская средняя школа»

(МКОУ «Кисловская СШ»)

ПРОТОКОЛ

заседания комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся

28.09.2026 № 11

с.Кислово

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Члены: 7 человек (Крютченко К.А., Руденко Н.Н.,Павленко Т.В., Каменская Ю.С., Яковлева Н.В., Грянченко И.М., Ярда Т.Н., Кворум имеется.

Приглашенные: директор МКОУ «Кисловская СШ» Мельникова Т.В.

ОТСУТСТВОВАЛИ:

Члены: нет.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1.Контроль за организацией питания: охват обучающихся горячим питанием, охват обучающихся льготным горячим питанием, доля обучающихся, питающихся самостоятельно

2.Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню, оценка целевого использования продуктов.

3.Проверка м помещений для приема пищи. Оценка.

4.Проверка соблюдения графика питания обучающихся.

5.Заполнение форма оценочного листа.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

По первому вопросу «Контроль за организацией питания: охват обучающихся горячим питанием: охват обучающихся льготным горячим питанием; доля обучающихся, питающихся самостоятельно, выступила Яковлева Н.В. Она сообщила, что на момент проверки в школе обучается 171 человек (100%). Охват обучающихся горячим питанием льготной категории составляет 129 чел. (75,4%); охват горячим бесплатным 2-х разовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья составляет – 13 человек (7,6%), питающихся самостоятельно составляет – 42 чел.(24,6%).

По второму вопросу «Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, оценка целевого использования продуктов» выступила Каменская Ю.С. Она сообщила членам комиссии о том, что в ходе проверки соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню и оценке целевого использования продуктов нарушений не выявлено.

По третьему вопросу «Проверка помещений для приема пищи. Оценка» выступила Руденко Н.Н. Она сообщила членам комиссии о том, что в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, моющие средства в достаточном количестве и 4 электрополотенца для рук (в рабочем состоянии). Все учащиеся перед приемом пищи моют руки. Повар и кухонные работники одеты в соответствии с СаНпиНом (халат, фартук, шапочка, перчатки, маска). Количество мест в обеденном зале соответствует количеству питающихся. Вес порции и внешний вид блюд при отпуске соответствует нормам. Температура блюд чуть ниже нормы из-за отсутствия мармитных плит.

По четвертому вопросу «Проверка соблюдения графика питания обучающихся выступила Павленко Т.В. Она сообщила членам комиссии о том, что вывешенный в обеденном зале график питания обучающихся соблюдается.

Решение:

1.Продолжить контроль за организацией питания: охват обучающихся горячим питанием ОВЗ; охват обучающихся льготным горячим питанием; питающихся самостоятельно.

2.Продолжить питание обучающихся согласно утвержденному меню.

3. Помещение для приема пищи соответствует нормам СаНпиН.

4.Продолжить соблюдения графика питания обучающихся согласно графику.

5. Разместить на школьном сайте заполненный оценочный лист Этюевой Н.М.

Председатель _____ К.А.Крютченко

Секретарь _____ И.М.Грянченко