Протокол № 3

заседания школьной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания в МКОУ средняя школа №1 г.Дубовки

от 08.10.26г.

Комиссия в составе:

1. Подвербная И.А. (представитель родительской общественности)
2. Екушенко Т.В. (учитель математики)
3. Светникова О.Ю. (учитель начальных классов)

Повестка:

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

Система работы школьной столовой по организации горячего питания соответствует (не соответствует) нормам. При входе в столовой находится график питания детей в соответствии с новыми СанПиНами. Имеется ежедневное меню для возрастных групп 1-4 класс и 5-11 класс, а также контрольные блюда.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется обучающимся школы с 1- 11 класс
- столы в обеденном зале чистые (грязные), санитарное состояние пищеблока удовлетворительное (не удовлетворительное);
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном (неудовлетворительном) состоянии, число посадочных мест соответствует (не соответствует) количествуучащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися (да/нет),
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой (да/нет)
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами (да/нет),
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы (да/нет).

В ходе проверки удовлетворенности меню и качества готовых блюд нарушений не выявлено (выявлено). На завтрак каша молочная манная, бутерброд с сыром, яблоко, кофейный напиток, хлеб пшеничный

Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу.

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 детей и качеством приготовленной продукции.

4.Продолжить формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Подп / Подвербная И.А. /

Екуш / Екушенко Т.В /

Свет / Светникова О.Ю. /