

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Кисловская средняя школа»

(МКОУ «Кисловская СШ»)

ПРОТОКОЛ

заседания комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся

22.10.2026 № 13

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 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 172 человек (100%). Охват обучающихся горячим питанием льготной категории составляет 130 чел. (75,6%); охват горячим бесплатным 2-х разовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья составляет – 13 человек (7,5%), питающихся самостоятельно составляет – 42 чел.(24,4%).

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