

ПРОТОКОЛ №1 от 25 октября 2024 г.
заседания общественной комиссии по контролю за организацией и качеством
питания с участием родителей

Присутствовали:

Председатель комиссии:

1. Евдокимова О.В.- председатель Управляющего совета.

Члены комиссии:

2. Белик М.В. – заместитель директора по воспитательной работе;
3. Галстян А.И. – представитель родительской общественности.

Повестка заседания:

1. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
2. Организация питания учащихся в 2024-2025 учебном году.
3. Наличие документов по организации питания.
4. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
5. Изучение качества готовой пищи.

Ход заседания:

С докладом выступила Евдокимова О.В. Она отметила, что цель, которую должна ставить перед собой комиссия по контролю за организацией и качеством питания это, прежде всего охрана и укрепление физического здоровья обучающихся и воспитанников школы. Было подчеркнуто, что основные задачи следующие: создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся и воспитанников; развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания; обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания; проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Учащиеся 1-9 классов питаются во время перемен в строго отведенное время. Продолжительность перемены 20 минут. Классные руководители (педагоги) сопровождают учащихся в столовую. Наличие меню в доступе для всех категорий. Рацион питания соответствует утвержденному меню. Порции, взятые на проверку, соответствуют норме. В обеденном зале чисто и уютно. Зал оборудован столовой мебелью. Документация в наличии, работники столовой вежливы и аккуратны.

Ежедневно ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал готовой продукции, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, журнал контроля температуры в холодильнике, гигиенический журнал (сотрудники). Журнал измерения температуры тела сотрудников столовой. Медицинские книжки персонала соответствуют требованиям нормативных документов.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Осуществляется ежедневная отметка посещаемости учащихся. Санитарное состояние школьной столовой удовлетворительное.

Качество готовой пищи соответствует нормам.

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Документы по организации питания в школе имеются.
3. Качество готовой пищи соответствует норме.
4. Ознакомить родителей всех обучающихся путем размещения протокола на сайте школы.

Евдокимова О.В.

Белик М.В.

Галстян А.И.

