

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТУМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»

ПРОТОКОЛ №4

ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

МОУ «Тумская СОШ №3»

от 25.11.2024г.

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Председатель: зам директора по УВР Албутова Ю.В.,

Рузаева Е.В., зам. директора по УВР в дошкольных группах,

Сьянова С.Ю., специалист по административно хозяйственному обеспечению,

Герасенкова Г.В., воспитатель в пришкольном интернате,

Фадеева А.А. родитель,

Буторова Ю.В., специалист в сфере закупок, родитель.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Результаты проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу выступила зам директора по УВР Албутова Ю.В. ответственный за организацию питания обучающихся в МОУ «Тумская СОШ №3». Она зачитала отчёт по результатам проверки комиссии от 25.11.2024 года.

Комиссией отмечено, что на момент проверки установлено:

1. Документы по организации питания имеются в полном объеме.
2. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
3. Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся.
4. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, делаются соответствующие записи в бракеражном журнале.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
6. Организация питания: учителя регулярно дежурят в столовой в соответствии с графиком дежурства. Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Используют дезинфицирующие средства. Приём пищи обучающимися школы идёт в соответствии с графиком. В обеденном зале столы накрыты отдельно для каждого класса, посадочных мест детям хватает.
7. Эстетичность: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые без сколов.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеются градусники (температурный режим выдержан).
10. Организовано бесплатное горячее питание для обучающихся 1-11 классов, воспитанников пришкольного интерната и дошкольных групп, питание детей льготных категорий в «социальной столовой», детей из многодетных семей с соответствии с требованиями СанПиН.
11. Члены комиссии также оценили количество несъедаемых продуктов. Были взвешены остатки, что составило 7%.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

В МОУ «Тумская СОШ №3» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Классным руководителям на классных часах провести беседу о поведении учащихся в столовой о культуре еды, о здоровом и правильном питании.

Участить обработку дезинфицирующими средствами, проветривать помещение, согласовать план схему пищевого оборудования столовой.

Председатель комиссии _____ Албутова Ю.В.

Секретарь _____ Буторова Ю.В.