

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТУМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»
ПРОТОКОЛ №6
ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
МОУ «Тумская СОШ №3»
от 22.01.2025г.**

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,
Борискина Т.Б., социальный педагог, председатель профкома,
Душанина М.В., учитель математики, родитель,
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 сообщила, что при организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные нормативными документами. Подчеркнула, что в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыба и рыбопродукты; молочные продукты; овощи и т. д.

В МОУ «Тумская СОШ №3» составлено примерное меню для 1-4 классов, 5-11 классов (с ним также можно ознакомиться на сайте организации).

Буторова Ю.В. зачитала отчёт по результатам проверки комиссии 22.01.2025 года. Она рассказала, как осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в школе.

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. Приём пищи обучающимися школы осуществляется в соответствии с графиком.

В пищеблоке соблюдаются санитарные требования. Продукты питания хранятся отдельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.). Осуществляется ежедневный осмотр сотрудников столовой, с фиксацией в журнале здоровья. Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей.

Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

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.

- члены комиссии также оценили количество несъедаемых продуктов. Были взвешены остатки. Что составило 7%.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению.

2. Классным руководителям на классных часах провести беседу о поведении учащихся в столовой о культуре еды, о здоровом и правильном питании.
3. Участиль обработку дезсредствами, проветривать помещение.

Председатель комиссии _____ Албутова Ю.В.
Секретарь _____ Буторова Ю.В.