

**Протокол заседания комиссии
по контролю за организацией и качеством питания**

№ 5

от 15 февраля 2023 г.

Присутствовали:

Директор школы – Макарова О.П.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

- Черненко Н.В. - ответственный по ВР;
- Шумаева Л.Н. - ответственный за организацию питания обучающихся;
- Ахмульдинова Г.Ш. - председатель родительской общественности.

Повестка дня

1. Охват учащихся горячим питанием.
2. Организация питания учащихся.
3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
4. Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроки реализации.
5. Санитарное состояние.

Слушали:

По первому вопросу выступила ответственный за организацию питания заведующий хозяйством Шумаева Л.Н. Она рассказала, что в школе обучаются 130 учащихся: из них учащихся 1-4 классов - 58, льготные категории 5-11 класс – 43, на учете у фтизиатра – нет, за счет родительской платы – 16 человек, ОВЗ – 2 чел., обучаются на дому, получают продуктовые наборы. Горячим питанием охвачены 112 учащихся. Отказ от питания – 16 человек.

По второму вопросу слушали председателя общешкольного родительского комитета Ахмульдинову Г.Ш.

В ходе проверки была проведена следующая работа:
Изучена документация по организации питания в школе:
приказ по школе об организации питания школьников
меню-требование;

накопительная ведомость;
наличие технологических карт;
10-дневное меню;
табель учета посещаемости детей;

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, Положения об организации питания обучающихся., Порядка предоставления питания обучающимся 1-11 классов по очной форме обучения в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Кайсацкая средняя школа» Палласовского муниципального района Волгоградской области.

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз Шумаева Л.Н.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню утвержденного ООО «Бизнес Колсандинг» и директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Анализ меню – требований позволяет сделать вывод, что дети получают мясо, овощи, фрукты, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция столовой и кухонной посуды производится в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами, сроки реализации выдержаны. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Вся продукция промаркирована.

Технологическое оборудование в исправном состоянии, уборочный инвентарь промаркирован. Имеются раковины в количестве для мытья рук. В достаточном количестве имеется мыло.

Заведенные журналы заполняются регулярно:

«Гигиенический журнал».

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

«Журнал бракеража готовой продукции».

Ежедневное меню, утвержденное руководителем имеется.

«Журнал проведения витаминизации третьих блюд».

«Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Считать работу по организации питания удовлетворительной. Питание обучающихся ОУ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель комиссии Макарова О.П.Макарова

Секретарь Шишляникова Н.В.