

Протокол заседания комиссии
по контролю за организацией и качеством питания в МКОУ «Кайсацкая СШ»
№ 6 от 20 марта 2023г.

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;
- Мулдагалиев А.Ш.- председатель Профсоюзного комитета;
- Ахмульдинова Г.Ш.- председатель родительской общественности;

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Составление акта по проверке организации горячего питания в школе.

1. По данному вопросу выступил председатель профкома Мулдагалиев А.Ш. Он зачитал отчет по результатам рейда комиссии.

Комиссией отмечено, что на время проверки (20.03.2023 г.):

- Составлен график дежурства учителей в столовой, имеется график приема пищи обучающимися школы.
- Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (с отметкой в журнале бракеража готовой продукции).
- На пищеблоке имеются следующие документы:
 - примерное 10-дневное меню;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - санитарный журнал работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - журнал отбора проб;
 - журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
 - журнал бракеража продуктов поступающих на пищеблок;
 - журнал дезинфекции пищеблока;
 - журнал генеральных уборок на пищеблоке;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию;
 - таможенные декларации и ветеринарные справки на поставленные продукты питания (сопроводительные документы).

В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно проверяет бракеражная комиссия.

Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.

Суточные пробы оставляются каждый день и хранятся в соответствии с СанПином.

Выводы:

1. Примерное 10-дневное меню – соблюдается.
2. Регулярно заполняются и ведутся необходимые журналы.
3. Имеются сопроводительные документы на поступающую продукцию.
4. Строго соблюдаются сроки годности и реализации продуктов.

Рекомендации:

Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием. Списки обучающихся из семей льготной категории и за счет средств родительской платы корректировать по мере необходимости.

Председатель комиссии Макарова Макарова О.П.
Секретарь Черненко Черненко Н.В..