

## ПРОТОКОЛ

заседания общественной комиссии по изучению вопросов организации питания

11 октября 2023 г.

№01

Присутствовали:

Председатель комиссии - Плюта Л.А., член Совета родителей.

- Члены комиссии:
1. Биц О.В., член Совета родителей;
  2. Рассказов А.С., председатель Совета отцов;
  3. Басова А.С., член Совета родителей;
  4. Юрченко Л.А., заместитель директора;
  5. Шаброва О.С., фельдшер;
  6. Колосова Е.С., учитель начальных классов.

### Повестка дня:

1. О результатах рейда общественной комиссии по изучению вопросов организации питания учащихся 11 октября 2023 года в соответствии с утверждённым планом-графиком.

**По первому вопросу** слушали председателя комиссии Плюта Л.А., которая ознакомила присутствующих с результатами изучения вопросов организации питания общественной комиссией 11 октября 2023 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции не обнаружено.

3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет фельдшер Шаброва О.С. в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Обед за родительскую плату: огурец свежий, суп лапша по-домашнему, наггетсы куриные, пюре картофельное, компот из фруктов и ягод, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

4. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормам.

**Решили:**

1. Информацию председателя комиссии Плюта Л.А. принять к сведению.
2. С целью улучшения качества горячего питания учащихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
3. Рекомендовать классным руководителям 1-11 классов провести с учащимися беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время образовательной деятельности.

Председатель

Л.А. Плюта

Секретарь

О.В. Биц