

Протокол № 6

заседания комиссии родительского контроля за организацией  
горячего питания обучающихся МКОУ СОШ №14

18 январь 2024год

а.Тукуй-Мектеб

На заседании присутствовали: 5человек

Отсутствовало: 0 чел.

Повестка дня:

1. Проверка организации питания в школе.
2. Санитарное состояния обеденного зала.
- 3.Соблюдение норм СанПиНа.
4. Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

В ходе проверки комиссией установлено:

- 1.Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:
2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ СОШ №14:
  - а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и ее реализацию, осуществлять питание обучающихся.
  - б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
  - в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;

г) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 178 чел. (100%);  
е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников:

-создана бракеражная комиссия которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляет контрольное взвешивание порций.

В ходе посещений родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.

4. В МКОУ СОШ №14 в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия блюд

б) систематически ведется:

- журнал бракеража готовых блюд.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

#### **Выводы:**

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:



/Аджиныязова Р.И./



/Асанова Л. И./