

## Протокол №1

заседания комиссии по контролю организации и качества питания

в МБОУ Логовской СОШ

от 09 сентября 2021 г.

### Присутствовали:

#### Повестка

1. Утверждение плана работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2021 - 2022 уч. год
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.
3. Выполнение натуральных норм продуктов питания за сентябрь.
4. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой

По первому вопросу слушали Колесову Г.П., методиста, ответственного за питание школьников.

Она познакомила присутствующих с планом работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2021 - 2022 уч. год.

Выступила Алимова В.А., заведующая хозяйственной частью, которая предложила утвердить предложенный план.

По второму вопросу слушали Колосову Т.И., директора школы, которая назвала нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования, которые являются обязательными для руководства и выполнения требований по организации питания обучающихся:

Письмо Комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 12.08.2020 № 16 – 03- 06/3450 «Организация горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций Волгоградской области;

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 – ФЗ от 02.01.2000 г. с изменениями от 01.03.2020 г. № 47- ФЗ;

«Методические рекомендации по организации питания для обучающихся образовательных организаций» МР2.4.0179 – 20; Методические рекомендации 2.4.0180 -20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». Сообщила, что эти документы утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» от 18.05.2020 г.

По третьему вопросу слушали школьного фельдшера Рвачеву Н.В. Она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За сентябрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены. Предложила контролировать ежемесячно выполнение натуральных норм питания.

По четвертому вопросу слушали Куликову С.А., представителя родительской общности, которая сказала, что все помещения столовой были осмотрены на предмет санитарного состояния.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

В условиях пандемии коронавируса уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи обучающимися в соответствии с утвержденным графиком. Рабочие поверхности обрабатывают горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств. Используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

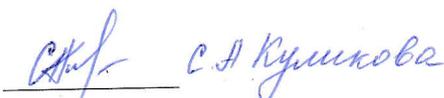
Предложила регулярно отслеживать санитарное состояние помещений столовой с целью недопущения нарушения санитарных норм и требований.

Выступили Колесова Г.П., Рвачева Н.В., поддержали поступившее предложение.

#### Решение

1. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2021 - 2022 уч. год
2. Исполнять нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования, которые являются обязательными для организации питания обучающихся.
3. Ежемесячно контролировать выполнение натуральных норм питания.
4. Регулярно отслеживать санитарное состояние помещений столовой с целью недопущения нарушения санитарных норм и требований.

Секретарь

 С.А. Кушкова