

Протокол №2

заседания комиссии по контролю организации и качества питания

в МБОУ Логовской СОШ

от 18 октября 2021 г.

Присутствовали:

Повестка

1. Охват обучающихся школы горячим питанием.
2. Соблюдение санитарно - гигиенических требований при организации питания в школьной столовой.

По первому вопросу слушали Алимову В.А., заведующую хозяйством, ответственную за организацию питания. Она сообщила, что в школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся льготной категории (1-4 классов, 5- 11 классов – детей из малообеспеченных и многодетных семей) в количестве 241 человек, обучающихся, получающих горячее питание за родительскую плату – в количестве 70 человек, обучающихся группы ОВЗ, получающих двухразовое горячее питание – в количестве 4 человек.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Сообщила, что классные руководители следят за своевременным приемом пищи детьми разных категорий, а также за выполнением ими правил личной гигиены.

По второму вопросу слушали Борговскую Г.Н., представителя родительской общественности, которая сообщила, что холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовлении блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, для санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям СанПиН. Рабочие поверхности обрабатывают горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Мытье рук осуществляется горячей водой, сушка – с помощью электрополотенц. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). Для предотвращения распространения коронавирусной инфекции используются маски и перчатки, которые меняются каждые 2 часа. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, изучившие санитарный минимум и получившие аттестацию.

Предложила классным руководителям не допускать случаев нарушения обучающимися гигиенических требований.

Выступили Куликова С.А., Колесова Г.П., которые поддержали поступившее предложение, подчеркнули, что соблюдение правил личной гигиены является залогом здоровья детей и взрослых.

Решение

1. Регулярно следить за охватом учащихся горячим питанием.
2. Соблюдать санитарно - гигиенические требования при организации питания в школьной столовой: классным руководителям не допускать случаев нарушения обучающимися гигиенических требований.

Секретарь _____

СЖ