

Протокол № 4

заседания комиссии по контролю организации и качества питания

в МБОУ Логовской СОШ от 16 декабря 2022 г

Дата проверки: 16.12. 2022 г.

Время проверки 11.00. час.

Присутствовали:

Колесова Г.П., председатель комиссии

Колесова К.В., фельдшер школы;

Борговская Г.Н., член родительского комитета школы

Куликова С.А., член родительского комитета школы

Аскарова А., обучающаяся 10 класса

Повестка

1. Охват обучающихся школы горячим питанием.
2. Соблюдение санитарно - гигиенических требований при организации питания в школьной столовой.
3. Об организации еженедельного родительского контроля качества питания.

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 261 человек, обучающихся, получающих горячее питание за родительскую плату – в количестве 19 человек, обучающихся группы ОВЗ, получающих двухразовое питание в количестве 2 человек.

В утвержденном 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 приготавливаемых блюд.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд и исключены продукты с раздражающими свойствами.

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

По второму вопросу слушали Борговскую Г.Н., представителя родительской общественности, которая сообщила, что рабочие поверхности обрабатывают горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств; 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.

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 являются залогом здоровья детей и взрослых.

По третьему вопросу слушали Колесову Г.П., председателя комиссии, которая сообщила, что организован еженедельный родительский контроль организации и качества питания. Родители знакомятся с информационными материалами, меню, дегустируют блюда, оставляют отзывы в специально заведенном журнале.

Предложила продолжать осуществлять родительский контроль питания школьников.

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.
3. Продолжать осуществлять родительский контроль питания школьников.

Секретарь _____