

заседания комиссии по контролю организации и качества питания

в МБОУ Логовской СОШ от 27 ноября 2024 г

Дата проверки: 27.11. 2024 г.

Время проверки 11.00. час.

**Присутствовали:**

Колесова Г.П., председатель комиссии

Кондаурова К.В., фельдшер школы;

Куликова С.А., член родительской общественности школы

Дамчук Савелий, обучающийся 10 класса

**Повестка**

1.Проверка соответствия блюд утвержденному меню.

2.Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд

С информацией о выполнении решений предыдущего заседания комиссии слушали Колесову Г.П., методиста, председателя комиссии, которая сообщила, что Алимова В.А., заведующая хозяйством, следит за сроками медосмотра для работников буфета – раздаточной. Сказала, что регулярно обновляются страницы школьного сайта о питании обучающихся.

По первому опросу повестки слушали Ефимову Е.А., представителя родительской общественности. Она сообщила, что комиссия провела проверку соответствия блюд утвержденному меню

В ходе проверки установлено следующее:

- В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся еда нравится детям

- Комиссия провела дегустацию блюд меню. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Предложила осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

По второму вопросу слушали Куликову С.А., члена родительской общественности, которая сообщила следующее:

- готовая продукция при транспортировании доставляется в термосах с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих блюд в термосах не превышает 3 часов (включая время их транспортировки).

- для раздачи готовых блюд используется чистая, сухая посуда и столовые приборы.

- при дегустировании блюд отмечен комфортный температурный режим, переохлаждения блюд не отмечено.

Предложила лицам, проверяющим качество питания, постоянно следить за температурным режимом отпуска готовых блюд.

**Решение:**

1.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2.Членам комиссии и родителям, осуществляющим контроль питания, постоянно следить за температурным режимом отпуска готовых блюд.

Секретарь

С.А. Куликова