

в МБОУ Логовской СОШ от 19 декабря 2024 г

Дата проверки: 17.12. 2024 г.

Время проверки 11.00. час.

Присутствовали:

Колесова Г.П., председатель комиссии

Колесова К.В., фельдшер школы;

Куликова С.А., член родительского комитета школы

Дамчук С. обучающийся 10 класса

Повестка

1. Охват обучающихся школы горячим питанием.

2. Соблюдение санитарно - гигиенических требований при организации питания в школьной столовой.

С информацией о выполнении решения предыдущего совещания слушали Колесову Г.П., которая сообщила, что постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания., а также члены комиссии и родители, осуществляющие контроль питания, следят за температурным режимом отпуска готовых блюд.

По первому вопросу слушали Алимову В.А., заведующую хозяйством, ответственную за организацию питания. Она сообщила, что в школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся следующих категорий: 1-4 классов -130 чел., 5- 11 классов – детей из малообеспеченных и многодетных семей – 96 чел., обучающихся, получающих горячее питание за родительскую плату, - 46 чел., обучающихся по льготам СВО – 6 чел. 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 сбалансированного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд и исключение продуктов 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 Куликову С.А., представителя родительской общественности. Она сообщила, что рабочие поверхности обрабатываются горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств; холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления 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).

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 не допускать случаев нарушения гигиенических требований работниками буфета – раздаточной.

Выступили Алимова В.А., Колесова Г.П., которые поддержали поступившее предложение, подчеркнули, что соблюдение правил гигиены являются залогом здоровья детей и взрослых.

Решение

- 1.Регулярно следить за охватом обучающихся горячим питанием.
- 2.Соблюдать санитарно - гигиенические требования при организации питания, не допускать случаев нарушения гигиенических требований работниками буфета – раздаточной.

Секретарь

С.А. Куликова