Протокол № 9

проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся МБОУ Логовской СОШ

комиссией родительского контроля от 20 мая 2025 г

Дата проверки: 20.05. 2025 г. Время проверки 11.00. час.

Присутствовали:

Колесова Г.П., председатель комиссии

Куликова С.А., член родительского комитета школы

Ефимова Е.А., представитель родительской общественности

Алимова В.А., ответственная за организацию питания

Дамчук С., обучающийся 10 класса

Повестка

1. Проверка санитарного состояния обеденного зала, раздаточного пункта, помещения для мойки посуды.

С информацией о выполнении решений предыдущего заседания комиссии слушали Колесову Г.П., методиста, председателя комиссии, которая сообщила, что

- классные руководители строго соблюдают График получения питания, не допускать его нарушения
- классные руководители регулярно напоминают обучающимся Правила поведения во время еды.

По вопросу повестки слушали Куликову С.А., члена родительского комитета школы. школы. Она сообщила, что комиссия провела проверку санитарного состояния обеденного зала, раздаточного пункта, помещения для мойки посуды.

Комиссией установлено следующее:

- Обеденный зал оснащен необходимой столовой мебелью. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи обучающимися в соответствии с утвержденным графиком горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств. Сказала, что на момент посещения все требования к санитарному состоянию осмотренных помещений (раздаточного пункта, помещения для мойки посуды) были соблюдены:
- Раздаточный пункт оснащен столом для нарезки хлеба, раковиной с проточной водой для мытья фруктов, там же находятся термосы под 1, 2, 3 блюда.
- В моечном помещении: 4 ванны, в которых поэтапно моется чайная и столовая посуда, 2 стеллажа для посуды.

Выступила Алимова В.А., ответственная за организацию питания, заведующая хозяйством, которая сказала, что обслуживающий персонал снабжен специальной одеждой.

Выступила Ефимова Е.А., представитель родительской общественности, которая отметила, что на момент посещения меню полностью соответствовало дате и требованиям к натуральным нормам питания. Предложила классным руководителям продолжать вести регулярное наблюдение за качеством питания и санитарным состоянием помещений с целью недопущения нарушений санитарных норм и требований.

Решение

1. Классным руководителям и членам комиссии по организации горячего питания продолжать вести постоянное наблюдение за качеством питания и санитарным состоянием помещений с целью недопущения нарушений санитарных норм и требований.

Секретарь	С.А. Купикова