

# Протокол №1

заседания комиссии по контролю организации и качества питания  
в МБОУ Логовской СОШ от 10 сентября 2025 г.

Дата проверки: 09.09. 2025 г.

Время проверки 11.00. час.

## Присутствовали:

Колесова Г.П., председатель комиссии

Рвачева Н.В., фельдшер школы;

Ефимова Е.А., представитель родительской общественности

Алимова В.А., заведующая хозяйственной частью

Чувашина В.В., обучающаяся 11 класса

## Повестка

1. Утверждение плана работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2025 - 2026 уч. год

2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой

По первому вопросу слушали Колесову Г.П., методиста, ответственного за питание школьников.

Она ознакомила присутствующих с планом работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2025- 2026 уч. год.

Сообщила, что Ефимова Е.А., будет представлять в комиссии родительскую общественность, Чувашина В.В., обучающаяся 11 класса, - ученическую общественность.

Выступила Алимова В.А., заведующая хозяйственной частью, которая предложила утвердить представленный план.

По второму вопросу слушали Ефимову Е.А., представителя родительской общественности, которая сказала, что все помещения буфета - раздаточной были осмотрены на предмет санитарного состояния.

Буфет – раздаточная обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место (в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил), а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи обучающимися в соответствии с утвержденным графиком. Рабочие поверхности обрабатываются горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Предложила регулярно отслеживать санитарное состояние помещений буфета - раздаточной с целью недопущения нарушения санитарных норм и требований.

Выступила Рвачева Н.В., школьный фельдшер. Она отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняется.

Предложила контролировать ежемесячно выполнение натуральных норм питания.

Выступили Колесова Г.П., Алимова В.А., поддержали поступившие предложения.

## Решение

1. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2025 - 2026 уч. год

2. С целью недопущения нарушения санитарных норм и требований регулярно отслеживать санитарное состояние помещений буфета – раздаточной. Неполная, с одной матерью. Ежемесячноконтролировать выполнение натуральных норм питания.

Секретарь \_\_\_\_\_ В.А. Алимова