

заседания комиссии по контролю организации и качества питания

в МБОУ Логовской СОШ от 24 декабря 2025 г

Дата проверки: 24.12. 2025 г.

Время проверки 11.00. час.

Присутствовали:

Колесова Г.П., председатель комиссии

Рвачева Н.В., фельдшер школы;

Ефимова Е.А., член родительской общественности школы

Чувашина В., обучающаяся 11 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 классные руководители не допускают случаев нарушения обучающимися гигиенических требований; работниками буфета – раздаточной соблюдаются санитарно - гигиенические требования при организации питания школьников

По первому вопросу 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 по родительскому контролю отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Предложила осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

По второму вопросу слушали Рвачеву Н.В., фельдшера школы, 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

В.А. Алимова