

Протокол № 8

заседания комиссии по контролю организации и качества питания
в МБОУ Логовской СОШ 14 апреля 2026 г.

Дата проверки: 14. 04. 2026 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.Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств, выполнения гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

С информацией о выполнении решений предыдущего заседания комиссии слушали Колесову Г.П., методиста, председателя комиссии, которая сообщила, что классные руководители и члены комиссии по организации горячего питания строго отслеживают выполнение ежедневного меню, контролируют качество блюд. Сообщила, что представители родительской общественности еженедельно проводят дегустацию подаваемых блюд, отзывы записывают в журнал.

По вопросу повестки слушали Алимову В.А., заведующую хозяйством, которая сообщила, что согласно требованиям СанПиН имеется:

- график санитарной обработки помещений;
- холодная и горячая вода, используется при мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря;
- график санитарной обработки помещений;
- проводится обработка рабочих поверхностей горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств;
- дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте; исключен контакт с продуктами питания;
- соблюдаются правила личной гигиены сотрудниками и обучающимися;
- один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;
- соблюдаются правила личной гигиены сотрудниками – персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь);
- соблюдаются правила личной гигиены обучающимися - 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 в буфете – раздаточной 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 классным руководителям не допускать случаев нарушения обучающимися гигиенических требований.

Выступила Колесова Г.П., которая поддержала поступившее предложение, подчеркнула, что соблюдение правил личной гигиены является залогом здоровья детей и взрослых.

Решение

1. Соблюдать санитарно - гигиенические требования при организации питания в школьной столовой: классным руководителям не допускать случаев нарушения обучающимися гигиенических требований. Отв. Классные руководители
2. Не допускать нарушений условий хранения дезинфицирующих средств, выполнения гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
Отв.Алимова В.А., заведующая хозяйством

Секретарь

В.А. Алимова