Протокол № 1

заседания комиссии по контролю организации и качества питания
в МБОУ Логовской СОШ от 31.08. 2026 г.

Дата проверки: 31.08. 2026 г.
Время проверки 10.00. час.
Присутствовали:
Колесова Г.П., председатель комиссии
Рвачева Н.В., фельдшер школы;
Ефимова Е.А., представитель родительской общественности
Алимова В.А., заведующая хозяйственной частью
Котельников Р.Н., учащийся 11 класса

Повестка

1.Утверждение плана работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2026 - 2027 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 2026- 2027 уч. год.
Сообщила, что Ефимова Е.А., будет представлять в комиссии родительскую общественность, Котельников Р.Н., 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 2026 – 2027 уч. год

2. С целью недопущения нарушения санитарных норм и требований регулярно отслеживать санитарное состояние помещений буфета – раздаточной.. Ежемесячно контролировать выполнение натуральных норм питания.

Секретарь _____ В.А. Алимова