

Протокол №2

заседания комиссии по контролю организации и качества питания
в МБОУ Логовской СОШ от 28 сентября 2026 г.

Дата проверки: 25.09. 2026 г.

Время проверки: 10.00. час.

Присутствовали:

Голяткина Н.С., председатель комиссии

Сорокина Н.В., фельдшер школы;

Ефимова Е.А., член родительского комитета школы

Алимова В.А., заведующая хозяйственной частью

Котельников Р.Н., обучающийся 11 класса

Повестка

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания.

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

По первому вопросу слушали школьного фельдшера, Сорокину Н.В., которая пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За сентябрь месяц натуральные нормы выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняется. Предложила контролировать ежемесячно выполнение натуральных норм питания, температуру, вес блюд.

По второму вопросу слушали Ефимову Е.А., представителя родительской общественности, которая сказала, что все помещения столовой были осмотрены на предмет санитарного состояния. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

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. Используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

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

Пищевые отходы хранят 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 столовой с целью недопущения нарушения санитарных норм и требований.

Слушали мнения присутствующих.

Решение

1. Ежемесячно контролировать выполнение натуральных норм питания.

2. С целью недопущения нарушения санитарных норм и требований регулярно отслеживать санитарное состояние помещений столовой.

Секретарь  В.А.Алимова.