Протокол № 2

заседание комиссии внутришкольного контроля за качеством питания учащихся в школьной столовой

от 21.10.2026г

Присутствовали:

И.о.директора школы Нащёкина Т.В.

Гумма М.А.

Шевелёв В.Л

Повестка дня

1.Контроль за состоянием и функционированием технического оборудования.

2.Состояние меню с учетом физиологических потребностей детей в биологически ценных веществ

21 октября комиссия в составе Шевелёв В.Л., Гумма М.А и Нащёкина Т.В. провели проверку школьной столовой

Цель: исправность технического оборудования в столовой и контроль меню. В результате проверки комиссия установила:

Всё оборудование (электрическая плита пароконвектомат, холодильники, морозильные камеры, овощерезка, мясорубка, разделочные столы, металлические стеллажи, моечные раковины и т.д.) находится в исправном состоянии. Контроль за состоянием оборудования осуществляет электрик Нащёкин В.М., а учебу по технике безопасности с персоналом проводит уполномоченный по ОТ Шевелёв В.Л.

2.Меню в школе имеется. В меню прописаны все биологически активные вещества-белки, жиры и микроэлементы. В рацион питания включены все группы продуктов: мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, яйца, овощи и фрукты, крупы, макаронные изделия, хлеб, сахар, кондитерские изделия. Согласно анализа меню комиссия отметила, что учащиеся обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста, развития и эффективного обучения.

Проверенное меню комиссией соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по следующим пунктам:

1. Меню безопасное запрещенных к употреблению в школьной столовой блюд и продуктов – нет)

2. Меню разнообразное (повторов блюд в течение дня и двух смежных дней нет);

3. Калорийность меню не ниже регламентированных значений по приемам пищи: Завтрак

10 дня(ей)Обед - 10 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 14.9%, 33.7%, и 51.4% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.6%, 32.6%, и 49.9% соответственно.

4. Потребность в витаминах и минеральных веществах (С.В1,В2,А, Кальций мг Магний, мг Железо, мг Йод, мкг Селен, мкг Калий, мг) соответствует регламентированным показателям:

5. В меню не превышены уровни содержания соли и сахара.

6. В меню отсутствуют колбасные изделия, кондитерские изделия, бутерброды, консервированные томаты, консервированные огурцы.

Решение комиссии:

Рассмотренное меню отвечает принципам здорового питания и требованиям СанПиН и соответствует реализации в школьной столовой.

Комиссия:
Председатель: Нашекина Т.В.
Член комиссии: Гумр