Протокол № 3

заседание комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

от 26. 10. 2026 год

Присутствовали:

Гумма М.А. – ответственный за организацию питания

Чухарева О.В.- представитель родительской общественности

Малышкина Т.С. - представитель родительской общественности

Повестка дня

1.Изучение качества готовой продукции.

2.Соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды

Комиссия в общественного контроля проверила школьную столовую.

В ходе проверки установлено:

Контроль качества готовой продукции осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии;

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;

- в обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов;

-суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике;

- блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся нравится детям;

- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Они соответствуют меню и возрастным потребностям детей;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюд отличные, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

- учащиеся питаются в столовой по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы;

- анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, каши, фрукты, йогурты и т.д.

3. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин, используя моющие средства;

- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест;

- материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии;
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами;

-технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован;

- повар, соблюдает правила личной гигиены, санитарные правила, имеется спецодежда, колпак, фартук;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана, после приёма пищи проведена влажная уборка ;
- в обеденном зале установлен рециркулятор.

Выводы:
Питание обучающихся МКОУ Новороссийская СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство в столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

_____/ Гумма М.А./

_____/Чухарева О.В../

_____/ Малышкина Т.С./