

**Протокол № 4**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

**от 18 декабря 2025 года**

**Присутствовали:** заместитель директора Бажина С.В., члены родительского комитета по контролю за питанием Тихонова Т.В., Кадол Е.В., Захаров А.М., советник директора по воспитанию Яцына М.А., член Совета старшеклассников Заякин Сергей.

**Повестка дня**

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 18 декабря 2025 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

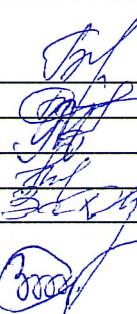
**По первому вопросу** выступила член родительского комитета по контролю за питанием Тихонова Т.В. Татьяна Васильевна представила отчет по результатам рейда комиссии 18 декабря 2025 г. Комиссию интересовало качество блюд, санитарное состояние помещения пищеблока, условия для гигиенических мероприятий обучающихся, меню, вкусовые качества блюд. После дегустации школьных обедов и завтраков комиссия оставила хорошие отзывы. В отзывах отмечены чистота в помещении, вкусное приготовление блюд, системный контроль школы за качеством питания.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Состояние столового и кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние помещений удовлетворительное.
2. Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам. Приобретены и функционируют пароконвектомат и посудомоечная машина.
3. Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями.
4. Санитарное состояние складских помещений удовлетворительное. Продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола. Конструкции позволяют производить влажную уборку, имеются термометры и гигрометр. Имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации.
5. Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами. Ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
6. Имеются инструкции по приготовлению моющих и дезинфицирующих средств.
7. Правила мытья и сушки соответствуют санитарным требованиям.
8. У работников столовой имеется спецодежда: колпаки, обувь, фартуки, халаты и специальные средства (одноразовые перчатки, маски).
9. Имеются средства пожаротушения.

**Выводы и рекомендации:**

1. Заказать новый стенд по организации здорового питания.



*Бажина С.В.*

*Тихонова Т.В.*

*Яцына М.А.*

*Кадол Е.В.*

*Захаров А.М.*

*Заякин С.Я.*