

**Протокол № 1**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

от 19 сентября 2023 года

**Присутствовали:** директор школы Палкина С.А., члены родительского комитета по контролю за питанием Тихонова Т.В., Кадол Е.В., советник директора по воспитанию Абдурахимова М.А., член Совета старшеклассников Машин Никита

**Повестка дня**

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 19 сентября 2023 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 19 сентября 2023 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. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
  - примерное 2-х недельное меню согласно возрастной категории;
  - бракеражный журнал готовой продукции;
  - медицинские книжки работников пищеблока;
  - технологические карты;
  - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовления пищи;
  - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальники для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

**Выводы и рекомендации:**

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.
2. Корректировать по мере необходимости список детей льготной категории.

*С.А. Палкина*  
*Т.В. Тихонова*  
*М.А. Абдурахимова*  
*Никита Машин*  
*Е.В. Кадол*