

ГБОУ ООШ с. Старая Кармала

Протокол №1

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ГБОУ ООШ с. Старая Кармала

от 07 сентября 2021 г.

Присутствовали:

Толстикова Е.А., директор школы, ответственная за организацию питания; Камалетдинова А.С., председатель Родительского комитета; Аницаева Т.В., повар; Яхункина Н.Д., представитель родительской общественности.

Повестка дня:

1. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.
2. Проверка десятидневного меню.
3. Проверка качества приготовления пищи на 07.09.2021 г.

Слушали:

1. По первому вопросу слушали директора школы Толстикову Е.А., которая ознакомила с нормативными правовыми документами по организации питания в учреждениях образования.

2. По второму вопросу выступила повар Аницаева Т.В., которая познакомила комиссию с десятидневным меню. Рассказала, что меню согласовано с Роспотребнадзором и заверено директором школы. Питание школьников осуществляется на основании примерного меню. В меню включены молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.

3. Председатель родительского комитета Альдебенева О.В. рассказала о том, что комиссией была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.

Постановили:

1. Строго отслеживать выполнение предварительного меню. Анализировать качество поставляемых продуктов.
2. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии:

Толстикова Толстикова Е.А.
Аницаева Аницаева Т.В.
Камалетдинова Камалетдинова А.С.
Яхункина Яхункина Н.Д.