

ГБОУ ООШ с. Старая Кармала

Протокол №3 заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ГБОУ ООШ с. Старая Кармала

от 20.04.2023 г.

Присутствовали:

Толстикова Е.А., директор школы, ответственный за организацию горячего питания;
Камалетдинова А.С., председатель родительского комитета; Аницаева Т.В., повар; Альдебенева
О.В., 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 20.04.2023 г.

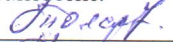
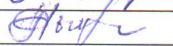
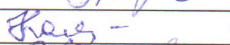

Слушали:

1. По первому вопросу слушали директора школы Толстикова Е.А., которая ознакомила с нормативными правовыми документами по организации питания в учреждениях образования.
2. По второму вопросу выступила повар Аницаева Т.В., которая ознакомила комиссию с десятидневным меню. Рассказала, что меню заверено директором школы. Питание школьников осуществляется на основании примерного меню. В меню включены молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. В рационе питания воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. С 01.04.2023 г. в рацион питания включена витаминизация в виде соков, фруктов. Питание сбалансировано.
3. Председатель родительского комитета Камалетдинова А.С. рассказала о том, что комиссией была проведена проверка в школьной столовой.
4. На момент проверки установлено:
 - в наличии имеется график (питания) приема пищи;
 - в наличии график дежурства учителей;
 - санитарное состояние соответствует санитарным нормам и правилам;
 - все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
 - пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
 - составленное меню и качество приготовления пищи соответствует требованиям;
 - 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 Е.А.
	Аницаева Т.В.
	Камалетдинова А.С.
	Альдебенева О.В.