

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 1**

**Протокол № 7
заседания комиссии по контролю качества и организации горячего питания
обучающихся МКОУ СОШ № 1**

от 21 марта 2025 г.

Присутствовали:

1. Титова Ольга Владимировна - заместитель директора по УВР, председатель комиссии
2. Качанова Надежда Владимировна – ответственная за организацию питания
3. Краснова Вероника Михайловна – медсестра школы
4. Кузнецова Елена Юрьевна – учитель немецкого языка
5. Кочеткова Елена Алексеевна - представитель родительского комитета школы

Цель проведения контроля: проверка качества организации питания, соблюдения санитарных требований.

Ход проверки:

Комиссия по контролю качества и организации горячего питания провела проверку 21.03.2025 г с 09.00 ч по 09.15 ч во время завтрака для обучающихся 1-2 классов. В ходе проверки выявлено:

1. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, также в наличии двухнедельное меню (отдельное для 1-4 классов и для 5-11 классов). Ежедневное меню согласовано директором школы. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Меню соответствует единому региональному десятидневному циклическому меню.
2. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, используются одноразовые перчатки.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления. Соблюдаются требования пищевой энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах. С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенных продуктов при приготовлении блюд нет.
4. В ходе контрольного взвешивания приготовленных блюд установлено, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
5. Перед приёмом пищи организовано мытьё рук. Имеются три раковины с подводом горячей и холодной воды, в наличии жидкое мыло и бумажные полотенца, а также электросушилка для рук. В обеденном зале достаточно посадочных мест, имеется рециркулятор для обеззараживания воздуха.
6. Организован питьевой режим с использованием кипячёной воды и одноразовой посуды. Замена воды производится каждые три часа согласно графику.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в школьной столовой. Количество отходов после завтрака небольшое.

Решение:

1. Признать работу школьной столовой удовлетворительной. Качество приготовленных блюд соответствует требованиям.

Результаты голосования: единогласно

Председатель комиссии:



О.В. Титова