

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Угловская средняя общеобразовательная школа"
Бахчисарайского района Республики Крым

ПРОТОКОЛ №2

**ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И
КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ**

от 28 октября 2021 года

Присутствовали: директор школы, председатель комиссии – Пономарева А.А.
Азизова Винера Руштиевна, ответственная за организацию питания
Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:
Сайфутдинова Н.Ф., учитель русского языка;
Литвинов А.С., зам. директора по АХЧ;
Стёпина С.Ю., учитель начальных классов, член РК;
Аметова А.Р., учитель английского языка, член РК

Повестка дня:

1. *Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 28 октября 2021 года.
(Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе)*

По первому вопросу выступила председатель комиссии Пономарева А.А., которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 28 октября 2021 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).
3. Имеются **документы на пищеблоке:**
 - Копии примерного двухнедельного меню.
 - Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
 - Медицинские книжки работников пищеблока.
 - Технологические карты.
 - Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
 - Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню (обед):
 1. Овощи по сезону
 2. Суп с бобовыми
 3. Макароны изделия отварные
 4. Котлета куриная
 5. Компот из свежих плодов
 6. Хлеб пшеничный
 7. Хлеб ржано-пшеничный

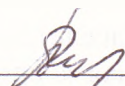
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале)

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы, с отметкой в соответствующем журнале.
2. Систематически соблюдать санитарные нормы.

Председатель комиссии



Пономарева А.А.

Секретарь



Стёпина С.Ю.