

## Протокол комиссии по контролю за качеством питания

От 30.11.2022 года

Присутствовали:

Терешева О.А. – председатель комиссии по проверке питания

Кувшинова Н.А. – ответственная за организацию горячего питания в школьной столовой

Габидуллина Р.В. – ответственная за ведение журнала по питанию

Повестка:

1. Анкетирование учащихся начальной школы по вопросам питания в школьной столовой.
2. Проверка качества питания в школьной столовой согласно положению о комиссии по контролю за качеством питания.

По первому вопросу заслушали ответственную за организацию горячего питания учащихся Кувшинову Н.А. . Было проведено выборочное анкетирование среди учащихся начальной школы, в котором приняли участие 4а (классный руководитель Габдрахманова О.Е.), 2в (классный руководитель Жарова С.Н.), 1а (классный руководитель Назарова Т.А.). Ребята отвечали на вопросы:

1. Нравится ли вам меню в школьной столовой?
2. Какое блюдо в ассортименте столовой вам больше всего нравится?
3. Что вас не устраивает в работе столовой?

После обработки анкет можно сделать следующие выводы:

- Большинство детей (90%) довольны меню и качеством питания в столовой.
- Из блюд наиболее востребованы: котлеты, макароны, пюре, пельмени, запеканка, салаты, супы.
- Не нравятся детям: рыбные котлеты, какао, гороховый и рыбный суп.

К сожалению, меню школа не может изменить, поэтому классным руководителям необходимо проводить с ребятами разъяснительные беседы о сбалансированном и правильном питании.

По второму вопросу комиссия провела проверку качества питания. В ходе проверки было выявлено:

1. В наличии (на информационном стенде) имеется двухнедельное и меню на текущий день (также на школьном сайте), подписанные членами комиссии.
2. Меню соответствует фактическому ассортименту блюд: салат «Метелка», зразы «Любимые» с сыром и овощами (мекс смесь), пюре из бобовых «Янтарное», напиток "Фруктово – ягодный» из шиповника, хлеб «Рябиночка». В меню также отсутствуют продукты, запрещенные к реализации в образовательных организациях.

3. Был проверен выход готовой продукции: салат 6 гр, котлеты 75 гр, каша 140 гр, недовес составил 10 грамм, что вполне допустимо.
4. В связи с отсутствием термометра не удалось измерить температуру поданных блюд, но на пробу блюдо подается горячим. По органолептическим показателям качество готовых блюд соответствует норме.
5. Обеденный зал эстетично оформлен: имеются стены с правилами поведения, обязанностями дежурных и т.п. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока удовлетворительное. После каждого приема пищи проводится уборка зала с добавлением дезинфицирующих средств согласно требованиям Роспотребнадзора.
6. Бракеражный журнал заполнен своевременно в соответствии с требованиями (имеются подписи, прописано время, продукция, взятая на пробу). Выдача готовой продукции осуществлялась только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.
7. Все учащиеся питались на своих переменах согласно утвержденному графику. Дежурные вовремя накрывают на столы, соблюдая требования (дежурные – дети старше 14 лет в масках, в фартуках, косынках и в перчатках). При входе в обеденный зал ребятами и педагогами соблюдается личная гигиена: тщательное мытье рук. Замечания получили только отдельные учащиеся из 6 ых классов (классные руководители Степин В.В., Зайнеева С.Г.)
8. Выборочно была проверена посуда, фактов оскола или грязной посуды не обнаружено.
9. Были взвешены отходы после обеда учащихся 1, 2 ых классов, которые составили 5% (3 кг), что не является серьезным замечанием.

Решение:

1. Считать организацию горячего питания в школьной столовой на хорошем уровне.
2. Классным руководителям провести пятиминутки – напоминая о личной гигиене перед приемом пищи.
3. Классным руководителям провести классные часы о правильном питании, необходимом для развития детей.

Подписи:

Заведующая столовой



Л.Л. Махмутова

Председатель комиссии



О.А. Терешева

Члены комиссии:

Н.А. Кувшинова

Р.В. Габидуллина

