

Протокол № 1

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ

от 02.10.2023

Присутствовали:

- Габрусь Т.П.–директор МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ
- Штырц Е.В.–председатель Управляющего совета школы
- Носкова Д.С.–ответственный за организацию горячего питания в школе
- Александрова Г.А.-член Родительского контроля
- Бесленеева И.А.–член Родительского контроля
- Швецова М.Л.-член Родительского контроля
- Петрасюк В.В.– зам.директора по ВР МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ

Повестка дня:

- 1.Выбор председателя и секретаря комиссии.
- 2.Составление плана работы комиссии на 2023-2024 учебный год.
- 3.Составление графика родительского контроля организации питания обучающихся МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ на 2023-2024 учебный год.
4. Об исполнении писем ДОиН ТО №1178 от 12.09.2023г., №1214 от 19.09.2023г., № 1142 от 06.09.2023г.

Слушали:

По первому вопросу слушали Габрусь Т.П., которая предложила оставить председателем комиссии по контролю за организацией и качеством питания Штырц.Е.В., секретарём- Петрасюк В.В.

Результаты голосования:

За – 7человек, Против – 0, Воздержались - 0

Решение: 1) назначить на 2023-2024 учебный год председателем комиссии Штырц.Е.В., секретарём- Петрасюк В.В.

2) Составить график родительского контроля организации питания обучающихся МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ на 2023-2024 учебный год.

По второму вопросу слушали Председателя по контролю за организацией и качеством питания Штырц Е.В., которая отметила, что питание школьников осуществляется на основании разработанного меню, которое утверждено директором школы. В меню включены молочные продукты, творог и мясо птицы. В рационе обучающихся присутствуют продукты для полезного и правильного питания. Вес соответствует норме выхода блюда. В зале

вывешено меню, график приема пищи. Для обучающихся созданы условия для личной гигиены (на раковинах имеется мыло, исправное электрополотенце, горячая и холодная вода). В школьной столовой имеется нужное количество посуды и столовых приборов. Работники пищеблока обеспечены спецодеждой. Все оборудование для приготовления пищи находится в исправном состоянии. Зал для приема пищи обрабатывается техническим персоналом каждую перемену, столы обрабатываются дезинфицирующими средствами после каждого приема пищи. Моющих и дезинфицирующих средств имеется в достаточном количестве.

Решение: Принять информацию к сведению.

По третьему вопросу слушали Носкову Д.С., которая отметила, что комиссией проведена проверка на качество используемой продукции для приготовления пищи, соответствие условий и сроков хранения. Продукты питания поставляются И.П. Валов Д.А., хранятся в специально оборудованном помещении по СанПину, в котором имеется нужное количество морозильных камер, холодильников, полок и шкафа для хранения хлеба. На все продукты питания имеются сертификаты соответствия, сроки хранения не нарушаются. Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике в соответствии с требованием СанПин. (Приложения 5,6,7,8,9; Акты проведения осмотра пищеблока №1,2,3,4,5)

Решение: Держать вопрос качества продукции на контроле.

По четвертому вопросу слушали Носкову Д.С.—ответственную за организацию горячего питания в школе. Она сообщила, что в сентябре 2023г от **ДОиН ТО** поступили письма:

№8050 от 01.09.2023г,

№8576 от 18.09.2023г.,

№06058 от 04.07.2023г.,

№8120 от 04.09.2023г.

Также поступили письма от Отдела образования администрации Исетского муниципального района

№1107 от 04.09.2023г.

№1214 от 19.09.2023г.

№1227 от 20.09.2023г.

№1142 от 06.09.2023г

№ 1236 от 22.09.2023г.

№1178 от 12.09.2023г.

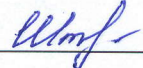
Во исполнение вышеуказанных писем были проведены проверки пищеблока на выявление наличия/отсутствия нарушений, фальсифицированной продукции. По результатам проверок составлены справки (Приложения 1,2,3,4).

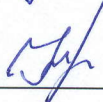
Выявлено, что профилактика энтеровирусной инфекции на пищеблоке МАОУ Слобода-Бешкильская СОШ находится в недостаточном состоянии. (Справка №4 от 27.09.2023г (Приложение 4))

Решено:


- 1) Классным руководителям контролировать мытье рук обучающимися перед приемом пищи. (Срок - ежедневно)
- 2) Заведующему хозяйством своевременно составлять график проветривания зала для приема пищи, и завести журнал. (Срок – до 1 числа каждого месяца)
- 3) Техническому персоналу проводить проветривание зала для приема пищи, согласно графику. (Срок - ежедневно)

Габрусь Т.П. 

Штырц Е.В. 

Носкова Д.С. 

Александрова Г.А. 

Бесленеева И.А. 

Швецова М.Л. 

Петрасюк В.В. 