

## Протокол № 6

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

от 29.01.2024

### Присутствовали:

- Габрус Т.П.–директор МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ
- Васильева С.Н.-зам.директора МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ
- Носкова Д.С.–ответственный за организацию горячего питания в школе
- Петрасюк В.В.– зам.директора по ВР МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ

### Повестка дня:

- 1.Об исполнении писем от Отдела образования администрации Исетского муниципального района.
- 2.Организация питания школьников на переменах.
- 3.Об условиях хранения поставляемых продуктов, качестве поставляемых продуктов, соблюдение сроков хранения, наличие «Деклараций о соответствии», «Ветеринарных свидетельств», «Сертификатов соответствия» качества продукции.
- 4.Проверка на соответствие, вывешенного меню на стенде, с Примерным 20-ти дневным меню, наличие согласования и утверждения меню.

### Слушали:

По первому вопросу слушали Носкову Д.С.– ответственную за организацию горячего питания в школе. Она сообщила, что в декабре 2023г от Отдела образования администрации Исетского муниципального района поступили письма:

№1764 от 26.12.2023г.

№1765 от 26.12.2023г.

Во исполнение вышеуказанных писем были изучены материалы межведомственного совещания по итогам реализации в 2023 г. мероприятий региональной программы «Профилактика заболеваний, связанных с фактором питания, среди учащихся общеобразовательных учреждений в Тюменской области на 2023-2027гг.».

**Решение:** Принять к сведению и использовать в работе следующие пункты Протокола межведомственного совещания (Приложение 1):

П.2 – полностью;

П.3 – п.п.3.1., 3.2., 3.4.;

П.4 – п.п.4.3., 4.5., 4.6., 4.7.;

П.5 – п.п.5.1., 5.4. - контроль, 5.2., 5.3.;

П.9 – полностью.

По второму вопросу слушали ответственную за организацию горячего питания в школе – Носкову Д.С., 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).

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 2,3,4,5; Акты проведения осмотра пищеблока №13,14,15; Справка №6)

Решение: Держать вопрос качества продукции на контроле.

По четвертому вопросу слушали ответственную за организацию горячего питания в школе – Носкову Д.С., которая сообщила, провела проверку на соответствие, вывешенного меню на стенде, с Примерным 20-ти дневным меню, наличие согласования и утверждения меню. По результатам проверки нарушений не выявлено.

Решение: Принять информацию к сведению.

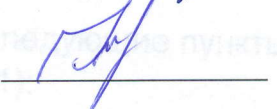
Габрусь Т.П.



Васильева С.Н.



Носкова Д.С.



Петрасюк В.В.

