

Протокол

заседания рабочей группы по общественному контролю качества
школьного питания в МБОУ «Вослебовская СОШ»

17.11.2023 г

№2

Председательствующий:

Заместитель директора по воспитательной работе – Федюкина Елена
Алексеевна

Секретарь

Заместитель директора по воспитательной работе – Федюкина Елена
Алексеевна

Присутствовали:

Чевагин Александр Николаевич

Глава Вослебовского сельского
поселения

Филатова Елена Николаевна

Председатель родительского
комитета

Ларина Екатерина Александровна

Медицинская сестра

Грачева Ксения

Ученица 10 класса

Повестка дня

1. Соответствие блюд утвержденному меню, качество блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Федюкина Елена Алексеевна
заместитель директора по ВР

1. СЛУШАЛИ:

Федюкину Елену Алексеевну - заместитель директора по ВР.

Заместитель директора по ВР сообщила, что блюда соответствуют утвержденному меню. Температура приготовленного блюда измеряется при помощи прибора «Термощуп». Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы, с отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд членами бракеражной комиссии по приемам пищи (5 человек).

Вся документация в школьной столовой ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.312.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»

Федюкина Е.А также сообщила, что у входа в столовую стоят классные руководители: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Для сушки рук учащиеся используют бумажные полотенца, а также дезинфицирующие средства.

В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся 1-11 классов, в соответствии с графиком посещения школьной столовой, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

2. СЛУШАЛИ:

Филатову Елену Николаевну - председателя родительского комитета.

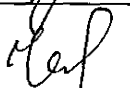
Елена Николаевна сообщила, что сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки). Регулярно проводится санитарная обработка поверхности обеденных столов и пола. Оборудование отвечает техническим требованиям; посуда без всяких изъянов. В наличии и в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства. Информационный материал оформлен эстетично и находится на видном месте.


РЕШИЛИ:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Соблюдать все необходимые санитарные нормы.
3. Атмосфера школьной столовой доброжелательная;
4. Блюда готовятся качественно и вкусно; питание сытное, полезное.

Члены комиссии рабочей группы по общественному контролю качества школьного питания:

Федюкина Е.А. 

Чевагин А.Н. 

Филатова Е.Н. 

Ларина Е.А. 

Грачева К. 

