

## Протокол

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

15.11.2024 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 11 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 столовой установлен график дежурства педагогов.

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.