



Муниципальное образовательное учреждение
Сараевская средняя общеобразовательная школа
391870 Рязанская область, р.п. Сарай, ул.Базарная д108
тел. (49148) 3-14-93 электронная почта: sarai.shkola@rambler.ru

Протокол №7

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 20.02.2024г.

Присутствовало 5 членов комиссии.

Повестка заседания:

1. Охват учащихся горячим питанием
2. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствие требованиям СанПиНа.
3. Организация контроля поведения учащихся в столовых.

По первому вопросу слушали председателя комиссии Шишкину Светлану Ивановну, которая проанализировала охват горячим питанием учащихся школы: по результатам отчетов классных руководителей учащиеся начальной школы практически стопроцентно питаются два раза. Среди них нет детей, которые посещают столовую только на завтрак или только на обед. Среди учащихся 5-9 классов 10 процентов обучающихся посещают только завтраки и не хотят обедать в школе. Среди старшеклассников ситуация остается прежней – 45 процентов только завтракают, а 55 процентов из числа старшеклассников и завтракают и обедают в школе. Классным руководителям на совещаниях регулярно напоминает о необходимости усиления работы с целью стопроцентного охвата детей вторым горячим питанием. Попова Наталья Николаевна, родитель сказала, что в ходе проверки установлено: блюда соответствовали меню, дети кушали хорошо, говорили, что все вкусно.

По второму вопросу слушали члена комиссии Барсукову Светлану Александровну, которая рассказала, что члены комиссии в ходе проверки убедились в том, что в пищеблоках МОУ Сараевская СОШ соблюдаются сроки хранения продукции, температурно-влажностный режим. Суточные пробы подписаны и хранятся в холодильниках. На всю продукцию имеются сертификаты. Обеденные столы чисто вытерты,



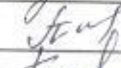

посуда без сколов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Было проведено контрольное взвешивание готовой продукции. По результату порции соответствовали норме.

По третьему вопросу слушали Шишкину С.И., которая рассказала присутствующим, что классными руководителями осуществляется контроль поведения учащихся в столовой. Без классных руководителей дети в столовую не приходят, классные руководители контролируют поведение детей за столами, не допускают баловства и порчи продуктов.

Выводы и рекомендации

1. Признать работу школьных столовых удовлетворительной
2. Классным руководителям усилить работу по охвату вторым питанием обучающихся
3. Классным руководителям усилить контроль поведения детей в столовых.

Члены комиссии:

1. Шишкина С.И. 
2. Барсукова С.А. 
3. Пискунова Н.И. 
4. Гаджиева С.В. 
5. Попова Н.Н. 