

от 11.03.16г

Комиссия в составе:

1. Курцев Д. А. (представитель родительской общественности)
2. Корачева Т. А. (представитель родительской общественности)
3. \_\_\_\_\_ (представитель родительской общественности)
4. Червертунца Т. И. (учитель начальных классов)

Повестка:

1. Система работы школьной столовой по организации горячего питания учащихся.
2. Соблюдение внешнего вида работниками столовой, санитарно-гигиенические нормы питания.
3. Оценка удовлетворенности меню и качества готовых блюд.
4. Система работы школьной столовой по организации горячего питания соответствует не соответствует ) нормам. При входе в столовую находится график питания детей с соблюдением санитарных норм в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19. Имеется ежедневное меню для возрастных групп 1-4 классов и 5-11 классов и меню для детей с ОВЗ, а также контрольное блюдо. На момент проверки установлено:
  - горячее питание предоставляется обучающимся школы с 1 по 11 класс;
  - столы в обеденном зале чистые (грязные), санитарное состояние пищеблока удовлетворительное (не удовлетворительное);
  - состояние столовой мебели находится в удовлетворительном (не удовлетворительном) состоянии, число посадочных мест соответствует (не соответствует) количеству учащихся, питающихся за одно посещение;
  - висит график посещения столовой учащимися да нет;
  - за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой да нет;
  - потоки разведены по времени в соответствии с новыми САНПИНами да нет;
  - сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы да нет;

В ходе проверки удовлетворенности меню и качества готовых блюд нарушений не выявлено (выявлено). На завтрак котлета с соусом томатным, каша гречневая,

компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, капуста квашеная

Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу.

Решили:

1. Считать организацию горячего питания учащихся в школьной столовой удовлетворительной
2. Предоставит информацию о горячем питании в школе родителям на родительских собраниях
3. Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции.
4. Продолжить формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Д. Курцев  
 Т. Корачева  
 Т. Червертунца