

ПРОТОКОЛ №3

заседания комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся.

от 10.10.2025г.

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих – 0 чел.

Повестка дня:

1. Качество приготовления блюд. Соответствие требованиям ежедневных меню по составу и выходу блюд.

По повестке дня выступила председатель комиссии Кадырбулатова Б.Е., которая объявила результаты рейда комиссии от 10 октября 2025 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в приспособленном помещении, составлен график питания обучающихся школы.

2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).

3. Имеются документы на пищеблоке:

- копии примерного двухнедельного меню;
- бракеражный журнал готовой и сырой продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- технологические карты;
- инструкции по соблюдению санитарногигиенических правил при обработке и приготовлении пищи;
- накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки качество питания было на высоком уровне и рацион питания соответствовал утвержденному меню (обед). После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале).

5. Санитарное состояние приспособленного помещения хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке помещения и посуды.

6. Имеется в достаточное количество умывальников для мытья рук.

7. Мониторинг по организации питания среди обучающихся показал, что все ребята в общем удовлетворены качеством и рационом пищи.

8. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

9. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

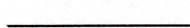
Выводы и рекомендации: 1. Классным руководителям 1-9 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы, с отметкой в соответствующем журнале.

Председатель



Кадырбулатова Б.Е.

Секретарь



Черкешева А.М.