

Протокол №2

Заседания комиссии по мониторингу за качеством питания детей

ОСШ с Красный Кордон .

от 17 сентября 2024 года.

Присутствовали: Соболева Н.Е. –директор школы

Члены комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся:

Ольжагулова Г.А.- заместитель директора школы по ВР, Крымкина Н.А.- медсестра и ответственная по питанию, Таранова А.Д. председатель попечительского совета, Сангул С.И.- член профсоюза, Доскарина Л.М.- представитель родительского комитета
Лантух Н.А.- представитель родительского комитета.

Повестка дня:

1.Проверка 4х недельного меню.

2. Санитарное состояние мини центра и школьного буфета

Слушали: Ольжагулову Г.А. Она отметила, что четырёхнедельное меню утверждено директором школы. Ежедневно вывешивается меню. Разнообразие блюд соответствует нормам.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Обработка проводится согласно графика уборок.

Выводы и предложения: Санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков в норме, все требования по меню соблюдаются.

Члены комиссии

Соболева Н.Е.

Ольжагулова Г.А.

Крымкина Н.А.

Таранова А.Д.

Сангул С.И.

Доскарина Л.М.

Лантух Н.А.



АКТ проверки
школьной столовой ОСШ с Красный Кордон комиссией по мониторингу
качества организации питания.

от 17 сентября 2024 года.

Комиссия в составе:

1. Соболева Н.Е. – директор школы
2. Ольжагулова Г.А. – председатель комиссии по мониторингу.
3. Крымкина Н.А. – медработник. Ответственная по питанию
4. Таранова А.Д. – председатель попечительского совета.
5. Сангул С.И. – член комиссии
6. Доскарина Л.М. – представитель родительского комитета
7. Лантух Н.А. – представитель родительского комитета.

Составила настоящий акт в том, что 17 сентября 2024 года в 10.00 час, была проведена проверка 4х недельного меню, санитарное состояние пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

1. В мини центре на момент проверки было предложено: **Рассольник, котлета с макаронами, компот, хлеб**
В школьной столовой (10.00): для 1-4 класса - **Борщ, салат из помидор, компот**
Буфет: Сосиска в тесте духовая, чай с сахаром.
2. Отмечено, что предложенные блюда соответствуют нормам, нормы соблюдены.
3. При сервировке столов персонал работает в спецодежде.
4. После принятия пищи столы протираются салфетками с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Посуда моется в мойке для мытья посуды с применением моющих средств. Нарушений не выявлено.

Предложения: нет

С актом комиссии ознакомлены:

Члены комиссии:

Соболева Н.Е. _____

Ольжагулова Г.А. _____

Крымкина Н.А. _____

Таранова А.Д. _____

Сангул С.И. _____

Доскарина Л.М. _____

Лантух Н.А. _____

