



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЛИПЕЦКА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №7

ПРОТОКОЛ №3  
ЗАСЕДАНИЕ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ  
ПИТАНИЯ

от 27 октября 2022 года

Присутствовали: Долгополова Л.Е. – и.о. директора , ответственная за питание  
Члены комиссии:  
Буракова Т.Н. – член управляющего совета, Конева Е.В. – член родительского  
комитета 9А, Филиппова Т.В. – ответственная по питанию в школе.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся 27 октября 2022 года. Составление справки по проверке организации горячего питания в школе.

**По первому вопросу** выступила Долгополова Л.Е. ответственная по питанию. Людмила Евгеньевна зачитала отчет по результатам рейда комиссий 27 октября 2022 года.

Комиссиями отмечено, что на время проверки:

1. Дежурные учителя присутствовали в столовой, график приема пищи учащимися школы соблюдается.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
  - Примерное двухнедельное меню согласно возрастной категории
  - Бракеражный журнал готовой продукции
  - Медицинские книжки работников пищеблока
  - Технологические карты
  - Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и раздаче пищи
  - Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации)
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции удовлетворительное, нормы выдержаны, отходы: борщ из свежей капусты вкусный и котлеты мало, рис и каша геркулесовая молочная много.

5. Санитарное состояние столового помещения и пищеблока хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеются в достаточном количестве умывальники, мыло и бумажные полотенца.
7. Салфетки имеются на столах, но не на всех столах.
8. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
9. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

#### Выводы и рекомендации

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой учащихся школы.
2. Скорректировать список учащихся льготной категории на вторую четверть.
3. Продолжить контроль за качеством продукции организатора питания.
4. Скорректировать меню с ООО «Столичная кулинарная компания».

#### Члены комиссии

