

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8

**Протокол № 6**

**заседания Комиссии по осуществлению контроля за качеством питания  
обучающихся в школьной столовой**

от 13.02.2024 г.

Присутствовали- 7 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-11 классов, медработник

**Повестка дня**

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 1 полугодие 2023-2024 учебного года

2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой

**По первому вопросу слушали** Французову Г.В., которая пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За 1 полугодие 2023-2024 учебного года натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям.

Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняются натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

**Решили:** следуя плану работы Комиссии по питанию, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Комиссии. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

**По второму вопросу слушали** члена бракеражной комиссии- Капитонова А.С. , заместителя директора по ОБ, он пояснил присутствующим , что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установлено следующее:

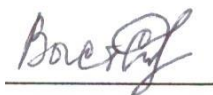
- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;

- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.

**Решили:** членам бракеражной комиссии продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

Секретарь



С.Д. Выстороп