

**Протокол № 1**  
**собрания по контролю организации горячего питания**  
**МКОУ СОШ с. Константиновка**

от 06.09.2021

Присутствовали:

Нагимуллина Елена Юрьевна – директор МКОУ СОШ с. Константиновка;  
Гильмутдинова Ирина Петровна – социальный работник в КОГАУСО  
«Малмыжский КЦСОН»;  
Султанова Ольга Николаевна – специалист администрации  
Константиновского сельского поселения;  
Назарова Татьяна Николаевна – уборщица производственных помещений в  
магазине ООО «Константиновка».

Повестка дня:

1. Утверждение плана работы комиссии.

Заслушали: Нагимуллину Е.Ю..

Решили: Утвердить план работы комиссии на 2021-2022 учебный год.

Секретарь комиссии: Султанова О.Н.Султанова

**План работы комиссии  
за организацией питания и качеством горячего  
питания обучающихся МКОУ СОШ с. Константиновка**

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Контроль за организацией питания в школе	не реже одного раза в четверть	Члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала готовой продукции
Организация просветительской работы: -конкурсы -проведение тематических классных часов	в течении года	Члены комиссии
Проведения мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе -анкетирование учащихся и родителей (законных представителей) -родительский рейд по качеству горячего питания	два раза в год	Члены комиссии
Контроль за качеством питания: - температура блюд; - весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда	ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала готовой продукции
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	не реже одного раза в четверть	Члены комиссии
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Дежурный учитель
Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой	ежедневно	

## Протокол № 2

### Заседания комиссии по контролю за питанием МКОУ СОШ с. Константиновка Малмыжского района Кировской области

с. Константиновка

от 21.01.2022

Присутствуют:

Гильмутдинова И.П. – председатель  
комиссии

Султанова О.Н. – секретарь комиссии

Члены комиссии: Т.Н. Назарова

#### ПОВЕСТКА ДНЯ:

Проверка организации горячего питания в школьной столовой,  
составление блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-  
гигиенических требований в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

№ п/п	Критерии оценки качества организации горячего питания	Оценка комиссии
1.	Наличие утвержденного и согласованного циклического меню в столовой	Меню соответствует требуемым нормам
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовых приборов	Санитарно-техническое содержание соответствует нормам. В столовой светло, посуда чистая. Мебель в хорошем состоянии.
3.	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок)	Для сотрудников имеется вся необходимая спец. одежда.
4.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие горячего и холодного водоснабжения, наличие дозаторов с мылом, бумажных полотенец, наличие кожных антисептиков при входе в обеденный зал)	При входе в столовую дети моют и обрабатывают руки. Наличие электрополотенец и кожных антисептиков имеется.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов не большой.
6.	Информирование родителей и детей о	Информирование детей

	здоровом питании	о здоровом питании проводится на классных часах, родительских собраниях. Также информация размещена на информационном стенде.
--	------------------	---

Решение: 21 января 2022 года в ходе проведения осмотра нарушений не выявлено. Организация питания осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся, постоянно осуществлять мониторинг. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, спец. инвентаря.

Председатель комиссии

*И.П. Гильмутдинова*  
*Султанова*

И.П.Гильмутдинова

Секретарь комиссии

О.Н.Султанова

№ п/п	Критерии оценки качества организации питания	Исполнение
1	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещению столовой	Соблюдено
2	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к посуде, инвентарю, мебели, оборудованию столовой	Соблюдено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу (повара, официанты)	Соблюдено
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству горячей пищи	Соблюдено
5	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству холодной пищи	Соблюдено

### Протокол № 3

## Заседания комиссии по контролю за питанием МКОУ СОШ с. Константиновка Малмыжского района Кировской области

с. Константиновка

от 20.04.2022

Присутствуют:

Гильмутдинова И.П. – председатель  
комиссии

Султанова О.Н. – секретарь комиссии

Члены комиссии: Т.Н. Назарова

### ПОВЕСТКА ДНЯ:

Проверка организации горячего питания\* в школьной столовой, составление блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

№ п/п	Критерии оценки качества организации горячего питания	Оценка комиссии
1.	Наличие утвержденного и согласованного циклического меню в столовой	Меню соответствует требуемым нормам
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовых приборов	Санитарно-техническое содержание соответствует нормам. В столовой светло, посуда чистая. Мебель в хорошем состоянии.
3.	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок)	Для сотрудников имеется вся необходимая спец. одежда.
4.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие горячего и холодного водоснабжения, наличие дозаторов с мылом, бумажных полотенец, наличие кожных антисептиков при входе в обеденный зал)	При входе в столовую дети моют и обрабатывают руки. Наличие электрополотенец и кожных антисептиков имеется.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов не большой.
6.	Информирование родителей и детей о	Информирование детей

	здоровом питании	о здоровом питании проводится на классных часах, родительских собраниях. Также информация размещена на информационном стенде.
--	------------------	---

Решение: 20 апреля 2022 года в ходе проведения осмотра нарушений не выявлено. Организация питания осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся, постоянно осуществлять мониторинг. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, спец. инвентаря.

Председатель комиссии

*И.П. Гильмутдинова*  
Султанова

И.П.Гильмутдинова

Секретарь комиссии

О.Н.Султанова

№ п/п	Критерий оценки качества организации питания	№ п/п
1	Наличие в столовой согласованного меню	1
2	Состояние заля. посуды, мебели, столовых приборов	2
3	Контроль соблюдения санитарных требований	3
4	Наличие условий содержания персонала (санитарное образование, обучение, инструктаж)	4
5	Объем и качество питания	5