**МБОУ «Гуменская СОШ Краснослободского муниципального района РМ»**

**Протокол № 4**

**заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**

**от 13.04.2023г**

**Председатель:** Шипелкина С.С.

**Секретарь:** Драгунова С.Н.

**Присутствовали:**

Клейкина Ольга Петровна – учитель, кл. руководитель 4 класса, член комиссии

Потапкина Ольга Федоровна – медицинский работник, член комиссии

Пономарева Екатерина Александровна – родитель

Романчукова Елена Владимировна – родитель

Симбаева Дарья – ученица 11 класса, член комиссии

**Повестка дня:**

1. Санитарное состояние и работа школьной столовой.

2. Удовлетворенность школьным питанием обучающихся, анализ меню.

3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления.

**Время проверки**: 08.20 - 08.50

В ходе проверки установлено:

1. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством посадочных мест.

Посещаемость учащимися столовой происходит в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство воспитателей.

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиями и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Бактерицидная лампа для обеззараживания помещений имеется.

2. Общая численность учащихся на момент проверки по начальным классам - 44 ребенка. Фактически присутствовало на завтраке – 42. Пропуски по уважительным причинам (заявление родителей, справка). Организован присмотр классного руководителя за своим классом.

Меню полностью соответствовало заявленному: каша молочная овсяная, бутерброд с маслом, кофейный напиток, хлеб, апельсин. По проведенному опросу большей части детей завтрак понравился. 88% съели кашу полностью. Бутерброды съели частично («не люблю с маслом»). Кофейный напиток не пили четверо обучающихся («мама такое дома не готовит», «не люблю молоко»). Апельсины взяли все. Наибольшее кол-во пустых тарелок в 3 классе.

3. Административно-общественный контроль за организацией питания ведется, качество приготовленной пищи соответствует требованиям, закладка продуктов и выход готовых блюд производится по норме, санитарно-гигиенических нормы приготовления блюд соблюдаются. Количество продуктов отпускается в соответствии с «Меню-раскладкой». Приготовление блюд происходит по «Технологическим картам». Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража».

**Решение:**

1. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями.

2. Завтрак полностью соответствуют утвержденному меню. Удовлетворенность школьным питанием признать удовлетворительным.

3. Необходимые документы по организации питания и качеству готовой продукции имеются.

**Рекомендации:** С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель:

Секретарь:

Члены комиссии: