

## ПРОТОКОЛ № 10

комиссии по контролю за качеством горячего питания

от 22.09.2021г.

**Присутствовали:** 5 чел.

**Приглашены:** родители 5 «б» класса (1 чел.)

### Повестка дня:

1. Контроль за организацией горячего питания
2. Соблюдение санитарных правил и методических рекомендаций  
Роспотребнадзора

### Слушали:

1. Инютину К.В., заместителя директора по ВР, которая познакомила с нормативно-правовой базой по организации питания обучающихся в образовательных организациях. Особое внимание Ксения Викторовна обратила на требования, которые должны соблюдаться при организации питания обучающихся на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН, пояснила, что со всеми этими документами можно ознакомиться на официальном сайте школы, представила родителям специалистов, непосредственно отвечающих за организацию горячего питания.
2. Белову И.В., ответственную за организацию горячего питания, которая сообщила, как организовано питание обучающихся исходя из составленного расписания уроков и с учетом минимизации контактов обучающихся, как осуществляется вход в столовую (с разных сторон в разные периоды времени), рассадка детей по классам – на расстоянии не менее 1,5 метра. Дежурный учитель несёт ответственность за жизнь и здоровье детей в период питания. В столовой созданы санитарно-гигиенические условия для безопасного питания: мытье рук с мылом теплой водой, электрополотенца, кожные антисептики для обработки рук.
3. Вольскую Т.С., заведующую производством, которая показала, как организована работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче

пищи, с соблюдением основных санитарно – противоэпидемических мероприятий, которые включают в себя:

- ежедневную термометрию работников столовой, использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток;
- регулярное обеззараживание воздуха с использованием специального оборудования, проветривание, контроль воздушно-теплого режима помещения;
- проведение ежедневной влажной уборки помещения с дезинфекцией всех контактных поверхностей, оборудования, а также обеденных столов после каждого приема пищи;
- рассказала, как осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в школе;
- ассортимент и качество горячего питания ежедневно контролируется бракеражной комиссией.

Белова И.В., ответственная за организацию питания, ознакомила родителя с меню на 22.09.2021г. Родитель попробовал представленные блюда из школьного меню.

На все вопросы родители получили квалифицированные ответы.

#### **Решение:**

1. Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению.
2. Организовать мероприятия по контролю за организацией горячего питания обучающихся с обязательным приглашением родителей не реже одного раза в месяц.

Председатель комиссии



К.В.Инютина

Секретарь комиссии



И.В.Белова