МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 37 VIII ВИДА”

ПРОТОКОЛ №6
ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

От 29.09.2026 года.

Присутствовали:
Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:
Капитонова Е.А. ответственная за организацию питания
Ситникова Л.В. педагог школы
Самохина А.Н. соц. педагог школы
Магафурова Э.Р. представитель родительского комитета
Кузьмина А.Н. представитель родительского комитета

Повестка дня:

Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 29.09.2026. составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.
На заседании комиссии по контролю за качеством питания выступила Капитонова Е.А.-ответственная за питание. Екатерина Анатольевна зачитала отчет по результатам рейда комиссии 29.09.2026 года.
Отмечено, что на время проверки:

1. График приема пищи обучающимися школы соблюдался согласно утвержденному графику.
2. На пищеблоке в мясном, овощном цехах, помещении для приготовления пищи, на раздаче установлены бактерицидные рециркуляторы. Рабочее состояние исправное.
3. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии, о чем ежедневно делаются записи в бракеражном журнале.
4. Имеются документы на пищеблоке:
   - Примерное двухнедельное меню согласно возрастной категории
   - Бракеражный журнал готовой продукции
   - Медицинские книжки работников пищеблока
   - Журнал здоровья
   - Технологические карты
   - Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи
   - Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации)
   - Журнал учета работы бактерицидных рециркуляторов.
5. Питания соответствует утвержденному меню.
6. Столы для приема пищи обучающимися накрываются своевременно. В столовом зале чисто.
7. Температурный режим выданных блюд соблюден.

8. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
9. Умывальники для мытья рук в рабочем состоянии. Горячая и холодная вода в наличии.
8.Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
9.Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве, хранятся не менее 48 часов в холодильнике для проб.
10.В каждом холодильнике и морозильной камере имеются градусники, ежедневно 2 раза в день ведется контроль температурного режима холодильного оборудования. Все холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
11. Имеется психометрический гигрометр. Ведется ежедневный учет температуры и влажности помещения для хранения сыпучих подуктов.
11. Ежедневно меню выкладывается на сайте школы.

Выводы и рекомендации:

Членам комиссии по контролю за организацией и качеством питания отмечена удовлетворительная работа работников пищеблока, качество приготовленных блюд хорошее, все приготовлено вкусно. Продолжить контроль за качеством питания.

Члены комиссии:

Капитонова Е.А.._____

Самохина А.Н._____

Ситникова Л.В._____

Магафурова Э.Р._____

Кузьмина А.Н._____