

# Протокол № 1

Заседания комиссии по контролю за питанием МКОУ ООШ с. Каксинвай

27.09.2023

Присутствовало: 4 ч

В ходе посещения членами комиссии школьной столовой МКОУ ООШ с. Каксинвай оценивалось:

Критерии	Оценка комиссии
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Реализуемые в столовой блюда соответствуют меню
Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.	Содержание посуды соответствует санитарным нормам. Посуда чистая. Мебель соответствует санитарным требованиям.
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	Перед приемом пищи дети моют руки с мылом. Сотрудники столовой оборудованы однокорпусными масками и перчатками.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	Пищевые отходы в малом количестве
Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Сертификаты соответствия имеются на все продукты питания.
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Все блюда вкусные, замечаний по качеству нет
Информирование родителей и детей о здоровом питании	На классных часах, уроках и родительских собраниях проводятся беседы о здоровом питании.

Решение:

Нарушений не выявлено. Блюда из меню соответствуют нормам САНПИНА. Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к раздаче, сервировке, столовой, гигиеничности.

Председатель комиссии:

Коньгина Е.В.

Члены комиссии:

Андреева Л.В.

Ямбаева Л.Г.

Исакова Р.Н.

## Протокол № 2

Заседания комиссии по контролю за питанием МКОУ ООШ с. Каксинвай

25.10.23

Присутствовало: 4ч

В ходе посещения членами комиссии школьной столовой МКОУ ООШ с.Каксинвай оценивалось:

Критерии	Оценка комиссии
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Реализуемые в столовой блюда соответствуют меню
Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.	Содержание посуды соответствует санитарным нормам. Посуда чистая. Мебель соответствует санитарным требованиям.
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	Перед приемом пищи дети моют руки с мылом. Сотрудники столовой пользуются одноразовыми масками и перчатками.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	Пищевые отходы в малом количестве
Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Сертификаты соответствия имеются на все продукты питания.
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Все блюда вкусные, замечаний по качеству нет.
Информирование родителей и детей о здоровом питании	На классных часах, уроках и родит. собраниях проводится беседа о здоровом питании

Решение:

Нарушений не выявлено. Блюда из меню соответствуют нормам СанПиН. Соблюдаются гигиенические требования учащихся, персонала столовой, учителей.

Председатель комиссии:

Коньгина Е.В.

Члены комиссии:

Андреева Л.В.

Ямбаева Л.Г.

Исакова Р.Н.

# Протокол № 3

Заседания комиссии по контролю за питанием МКОУ ООШ с. Каксинвай

27.11.2023.

Присутствовало: 4 чел.

В ходе посещения членами комиссии школьной столовой МКОУ ООШ с. Каксинвай оценивалось:

Критерии	Оценка комиссии
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Все блюда соответствуют меню
Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.	Содержание посуды соответствует санитарным нормам. Посуда чистая, без сколов. Мебель соответствует санитарному содержанию.
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	При приеме пищи дети моют руки с мылом. В столовой у входа имеются аз. одноразовые перчатки и маска.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	Тщательное отходообразование.
Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	По ва. продукция питания имеет сертификат соответствия
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Замечаний по качеству приготовления блюд нет. Все блюда вкусные.
Информирование родителей и детей о здоровом питании	О здоровом питании информировано всем персоналом школы

Решение:

Нарушений не выявлено. Блюда соответствуют нормам СанПиН. Соблюдаются требования гигиены персонала столовой, учащихся.

Председатель комиссии:

Коньгина Е.В.

Члены комиссии:

Андреева Л.В.

Ямбаева Л.Г.

Исакова Р.Н.