

**Протокол комиссии по контролю за организацией питания учащихся  
от 14.04.2022**

Настоящий протокол составлен членами комиссии в составе:

Бравая И.Н., ответственная за организацию питания,  
Губинцев О.В., председатель общественного совета школы,  
Журавлева Е.С., член родительского комитета

В ходе проверки установлено: санитарное состояние посуды соответствует требованиям СанПиНа. Состояние обеденного зала и пищеблока удовлетворительное, обеденный зал убирается после каждого приема пищи, кухонная и столовая посуда моется моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными СанПиН и в соответствии с необходимыми требованиями.




В обеденном зале оформлен информационный стенд, где ежедневно вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указывается объем блюд для каждой возрастной категории, название кулинарных изделий, расчет калорийности, расписан режим работы столовой, указаны телефоны вышестоящих организаций, выставляются контрольные блюда. В меню отсутствуют повторы блюд, запрещенные блюда и продукты. Регламентированное циклическое меню соответствует количеству приемов пищи: перерыв между завтраком и обедом составляет 3-3,5 ч. При сравнении реализуемого меню с утвержденными меню фактов исключения отдельных блюд не обнаружено. Остывшая пища детям не подается. Пища употребляется учащимися в полном объеме. Объем пищевых отходов не значителен.

В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. Бракераж снимается ежедневно от всех партий приготовленных блюд, фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.

В помещении для приема пищи насекомых и грызунов не обнаружено.

Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены, дети данные правила выполняют.

Члены комиссии:

	И.Н. Бравая
	О.В. Губинцев
	Е.С. Журавлева