

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ НЕЗНАМОВСКАЯ ШКОЛА»  
(МБОУ «Основная общеобразовательная Незнамовская школа»)**

---

Протокол  
заседания общественной комиссии  
по изучению вопросов организации питания

от «22» сентября 2023 г.

№ 1

Присутствуют: 5 человек

Сафонова Е.Н. – заведующий хозяйством, председатель комиссии

Базарова Е.В. – представитель от родителей

Базаров А.А. – представитель от родителей

Базарова О.В. – социальный педагог

Сотникова Т.Н. – медицинский работник

**Повестка дня**

1. Результаты изучения организации питания общественной комиссией по изучению вопросов организации питания

**1. Слушали:** председателя общественной комиссии Сафонову Е.Н.

- Ознакомила со справкой по изучению организации питания в МБОУ «Основная общеобразовательная Незнамовская школа». В ходе изучения установлено:

- Питание учащихся 1-9 классов организуется ООО «Фабрика социального питания» на базе школьной столовой.

- В обеденном зале столовой установлено 6 умывальников. Рядом с умывальниками имеются бумажные и электрополотенца, в наличии жидкое мыло. Септонайзер - антисептическое средство для обработки рук, профилактики инфекций.

- Питание обучающихся организовано в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В процессе приема пищи обучающимися, организовано дежурство классных руководителей и дежурного педагога (имеется график дежурства преподавателей)

- Санитарное состояние обеденного зала в удовлетворительном состоянии, все работники столовой в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты.

- Обеденный зал оборудован столовой мебелью. Столы, стулья, лавки с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество посадочных мест достаточно.

- Столовые приборы чистые, без механических повреждений и сколов.

- При организации питания повар руководствуется примерным десятидневным меню.

-Рацион питания соответствует утверждённому меню. Меню расположено в общедоступном месте, утверждено директором ООО «Фабрика социального питания», заведующей производством.

- В целях предупреждения пищевых отравлений соблюдается технология приготовления блюд. Приготовленная пища соответствует утверждённому меню. Качество готовой пищи хорошее: все блюда имеют приятный запах, цвет, взвешенные блюда прошли оценку по норме выхода, отклонений от нормы нет.

**Выступила:** Базарова О.В. социальный педагог, предложила признать организацию питания в МБОУ «Основная общеобразовательная Незнамовская школа» удовлетворительной. За данное предложение голосовали единогласно.

**Решили:**

1. Принять к сведению информацию по результатам проверки организации питания общественной комиссией по изучению вопросов организации питания;
2. Результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре.

Председатель комиссии: Сафонова Е.Н.

Секретарь: Базарова О.В.