

Протокол № 9
Заседания бракеражной комиссии и ответственных по контролю за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ «Закаменская СКОШИ»

Дата 22.05.2025г.

Время: 11-00

Присутствовали:

Гармаева Е.С., директор

Боршонова В.В.- председатель профкома

Будаева С.Д., РСП

Дашеева Э.Д., воспитатель

Самбуева Д.Ц., представитель родительской
общественности

Повестка дня

1. Выполнение решений от 01.04.2025 г.
2. Проверка работы столовой.

Ход заседания:

3. Решения от 01.04.2025 года выполнены.
4. Комиссией проведен осмотр столовой. Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отбираются каждое блюдо отдельно и хранится в специально отведенном холодильнике. Проверено выполнение технологических методов приготовления блюд. Нормы продуктов питания соблюдены, Ведется учетная документация.

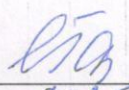
Решение:

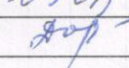
1. Принять к сведению полученную информацию, проводить контроль организации питания, осуществляющей горячее питание в ГБОУ «Закаменская СКОШИ» с участием родительской общественности. Строго соблюдать двухнедельное примерное меню.
2. Доржиевой Г.Д., зав.складом, контролировать замеры веса готовых блюд.



Председатель: _____

Секретарь: _____

 Е.С.Гармаева

 Э.Д.Дашеева

**АКТ к протоколу № 9 по итогам проведения проверки
комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся
в ГБОУ «Закаменская СКОШИ»**

22.05.2025.

Время: 14-00

Цель проведения комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся - выявление нарушений при организации питания в ГБОУ «Закаменская СКОШИ», г. Закаменск

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Гармаева Е.С., директор

Боршонова В.В.- председатель профкома

Будаева С.Д., РСП

Дашеева Э.Д., воспитатель

Самбуева Д.Ц., представитель родительской общественности

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ «Закаменская СКОШИ».

- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
- примерное двухнедельное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

К каждому меню разработаны технологические карты. Воспитатели и классные руководители следят за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.



Е.С.Гармаева

С.Д.Будаева

В.В.Боршонова

Э.Д.Дашеева

Д.Ц.Самбуева