

**Протокол № 1**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

**от 16 сентября 2022 года**

**Присутствовали:** директор школы Кудалиева Ф.Р., члены комиссии: Ержибова Х.Х., Ахаминова К.Х., Сабанова Л.М., Ахаминова С.В., Кушхабиева А.Ш.

**Повестка дня**

1. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников в 2022-2023 учебном году.
2. Утверждение плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2022-2023 учебный год.

**По первому вопросу** выступила и.о. директора школы Кудалиева Ф.Р..

Директор отметила, что цель, которую должна ставить перед собой комиссия по контролю за организацией и качеством питания это, прежде всего охрана и укрепление физического здоровья обучающихся и воспитанников школы. Было подчеркнuto, что основные задачи следующие: создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся и воспитанников ; развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания; обеспечение санитарно- гигиенической безопасности питания; проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Фатима руслановна подчеркнула основные направления деятельности комиссии, отметила, что комиссия оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся и воспитанников и прежде всего, осуществляет контроль:

- За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, срокам их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающихся и воспитанников;
- За соблюдением графика работы столовой.

**Результаты голосования – единогласно**

**По второму вопросу выступила зам.директора по ВР.**

Хайшат Хасеновна ознакомила присутствующих с планом работы комиссии на 2022 – 2023 учебный год. Подробно остановилась на мероприятиях, которые будут проводиться в течение года. Ержибова Х.Х. зачитала списки обучающихся льготной категории, отметив, что для них организованно двухразовое горячее питание.

**Результаты голосования – единогласно**

**Решение:**

1. Принять основные направления работы комиссии на 2022 – 2023 учебный год.
2. Утвердить план работы комиссии на 2022 – 2023 учебный год.
3. Информацию Ержибовой Х.Х. принять к сведению.
4. Список обучающихся из семей льготной категории корректировать по мере необходимости.

**Протокол № 2**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

от 25 ноября 2022 года

**Присутствовали:** директор школы Кудалиева Ф.Р., члены комиссии: Ержибова Х.Х., Ахаминова К.Х., Сабанова Л.М., Ахаминова С.В., Кушхабиева А.Ш.

**Повестка дня**

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 25 ноября 2022 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

**По первому вопросу** выступала заместитель председателя комиссии Ахаминова Карина Хамишевна которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 25 ноября 2022 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
  - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
  - бракеражный журнал готовой продукции;
  - медицинские книжки работников пищеблока;
  - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовления пищи;
  - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

**Выводы и рекомендации:**

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

**Протокол № 3**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

от 28 января 2023 года

**Присутствовали:** директор школы Кудалиева Ф.Р., члены комиссии: Ержибова Х.Х., Ахаминова К.Х., Сабанова Л.М., Ахаминова С.В., Кушхабиева А.Ш.

**Повестка дня**

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 28 января 2023 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

**По первому вопросу** выступала член комиссии Сабанова Лаура Мухамедовна.

Она зачитала отчет по результатам рейда комиссии 28 января 2023 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
  - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
  - бракеражный журнал готовой продукции;
  - медицинские книжки работников пищеблока;
  - технологические карты;
  - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовления пищи;
  - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

**Выводы и рекомендации:**

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.
2. Корректировать по мере необходимости список детей льготной категории.