

## ПРОТОКОЛ №1

### ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ МКОУ СОШ №2 с.п. Старый Черек

от 8 сентября 2023 года

#### Присутствовали:

Директор школы – Бачканова Р.Ф.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Шампарова Ж.С.– председатель соц.педагог

Гоплачева З.М.. – зам. председателя зам.дир.по ВР,

Хабжокова А.А.- председатель профкома школы,

Османова З.В.- член комиссии ,мед.сестра,

Дзуганов Х.Л. – член комиссии, председатель управляющего совета школы,

Карданова З.Б. - председатель родительского комитета школы,

Иванова Алина – представитель школьного ученического самоуправления.

#### Повестка дня:

1. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ СОШ №2 с.п. Старый Черек в 2023–2024 учебном году. Выборы председателя и секретаря комиссии.
2. Утверждение плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на новый учебный год.
3. Организация бесплатного питания обучающимся из семей льготной социальной категории (малоимущим, многодетным) на первую четверть.
4. Результаты проверки по организации питания учащихся .

**По первому вопросу выступила** директор школы Бачканова Р.Ф. Рита Фордовна 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 школы. Было подчеркнуто, что основные задачи следующие: создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся; 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.

Рита Фордовна подчеркнула основные направления деятельности комиссии, отметила, что комиссия оказывает содействие администрации

школы в организации питания обучающихся 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, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой.

В обсуждении принимала участие: Османова З.В.- – член комиссии, она отметила, что комиссия должна оказывать содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, а также привлекать родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся. Далее она предложила пересмотреть состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания . Она предложила оставить председателем комиссии Шампарову Ж.С. , назначить секретарем Гоплачеву З.М. , включить в состав комиссии нового председателя родительского совета школы Карданову З.Б.

**Результаты голосования – единогласно.**

**Решение:**

1. Председатель комиссии – Шампарова Ж.С.
2. Секретарь комиссии – Гоплачева З.М..
3. Карданова З.Б. – председатель СР

**По второму вопросу выступила** социальный педагог Шампарова Ж.С. – ответственная за организацию питания в школе. Она ознакомила присутствующих с планом работы комиссии на 2023-2024 учебный год.

Подробно остановилась на мероприятиях, которые будут проводиться в течение года и сроках выполнения. Было подчеркнуто, что в ходе реализации мероприятий привлекаются классные руководители, родители (законные представители). В обсуждении принимала участие: Хабжокова А.А.- председатель профкома школы, она внесла предложение по утверждению плана работы комиссии на 2023- 2024 учебный год.

**Результаты голосования – единогласны.**

**Решение**

1. Принять основные (названные) направления работы комиссии на новый учебный год.
2. Утвердить план работы комиссии на 2023 -2024 учебный год.

**По третьему вопросу выступила** Шампарова Ж.С., она сообщила , что льготное питание будет организовано для малообеспеченных детей на 1 четверть на основании заявления родителей, количество детей – 72 .

### **По третьему вопросу постановили:**

1. Информацию принять к сведению.
2. Список обучающихся из семей льготных категорий корректировать ежемесячно.

**По четвертому вопросу** выступила Гоплачева З.М., она ознакомила присутствующих с результатами проверки организации горячего питания ( справка прилагается ). Она сообщила , что проверка проводилась с 5 по 7 сентября 2023 г . . В рамках проверки проверены документы , проведены беседы выборочно с обучающимися, с классными руководителями и родителями.

По результатам проверки установлено следующее:

- в школе на 2023-2024 учебный год организовано питание учащихся начальной школы и малообеспеченных учащихся 5-11 классов ;
- для учащихся организованы горячие завтраки;
- для учащихся с ОВЗ организовано двухразовое питание;
- ежедневно отмечается учет посещаемости обучающимися столовой ;
- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;
- обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств;
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;
- один раз в неделю (суббота) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;
- пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства;
- пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.
- на момент проверки было представлено меню. Установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;
- ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, хранятся пробы в холодильнике 48 часов, закрытыми железными крышками. В столовой ведётся необходимая документация:
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- меню- требование ;
- Журнал учета температурного режима кладовки;
- журнал сырой продукции
- Журнал генеральной уборки.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и чайной посуды. Имеется второй комплект посуды.

Классные руководители являются ответственными за питание учащихся в своих классах и проводят следующую работу:

- ведут учет посещаемости учащимися столовой;
- проводят разъяснительную работу среди учащихся и их родителей по гигиеническим основам питания.

Охват горячим питанием составляет 182 учащихся, нач. школа- 110, дети из малообеспеченных семей- 72, 3- учащиеся с ОВЗ, что составляет -74%

#### **По четвертому вопросу постановили :**

1. Организация горячего питания учащихся в школе считать удовлетворительной.
2. Классным руководителям продолжить работу с родителями и детьми по рационализации питания ребенка в школе и дома.
3. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами.
4. Каждому классному руководителю ежедневно присутствовать в столовой во время питания учащихся своего класса. (согласно графикам посещения учащимися столовой).

Председатель комиссии  / Ж.С. Шампарова/

Секретарь  /Гоплачева З.М. /