

ПРОТОКОЛ №1

ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

от 9 сентября 2024 года

Присутствовали:

Директор школы – Маремуков А.Х.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Шампарова Ж.С. – соц. педагог, ответственный за организацию питания

Кошукоева Н.В. – зам. директора по ВР,

Хабжокова А.А. – председатель профкома школы,

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

Куважукова М.Х. – член комиссии, председатель родительского комитета школы,

Иванова И. – член комиссии, ученица 11 класса, председатель 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 2024–2025 учебном году. Выборы председателя и секретаря комиссии.

2. Утверждение плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2024–2025 учебный год.

3. Организация бесплатного питания обучающимся из семей льготной социальной категории (малообеспеченным,) на первую четверть.

По первому вопросу выступил директор школы Маремуков А.Х. Анзор Хачимович отметил, 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.

Директор подчеркнул основные направления деятельности комиссии, отметил, 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 принимали 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 отметила, что в соответствии с положением, для работы комиссии необходимо избрать председателя и секретаря.

В обсуждении принимали участие: Куважукова М.Х.- председатель родительского комитета школы. Она внесла предложение избрать председателем комиссии Шампарову Ж.С., секретарем комиссии – Кошукоеву Н.В.

Результаты голосования – единогласно.

Решение:

1. Председатель комиссии – Шампарова Ж.С.
2. Секретарь комиссии – Кошукоева Н.В.

По второму вопросу выступила социальный педагог Шампарова Ж.С. – ответственная за организацию питания в школе. Она ознакомила присутствующих с планом работы комиссии на 2024-2025 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 принимали участие: Хабжокова А.А.- председатель профкома школы, она внесла предложение по утверждению плана работы комиссии на 2024-2025 учебный год.

Результаты голосования – единогласно.

Решение

1. Принять основные (названные) направления работы комиссии на 2024-2025 учебный год.
2. Утвердить план работы комиссии на 2024-2025 учебный год.

По третьему вопросу выступила Шампарова Ж.С., она зачитала списки обучающихся льготной категории обучающихся (малообеспеченные, дети СВО, дети, у которых один из родителей имеет инвалидность 1 или 2 группы). Родителями обучающихся представлены заявления на имя директора школы для организации горячего питания обучающимся.

По третьему вопросу постановили:

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

По четвертому вопросу выступила Кошукоева Н.В., она ознакомила присутствующих с результатами проверки организации горячего питания (справка прилагается). В рамках проверки проверены документы, проведены беседы выборочно с обучающимися, с классными руководителями и родителями.

По результатам проверки установлено следующее:

- в школе на 2024-2025 учебный год организовано питание учащихся начальной школы и детей 5-11 классов из малообеспеченных семей;

- для всех категорий обучающихся организованы горячие завтраки;
- для обучающихся 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, 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 меню;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;
- отсутствует стенд «Здоровое питание»
- ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- оценка качества готовой продукции ведется 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. В столовой ведется необходимая документация:
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал проведения витаминизации третьих блюд;
 - журнал учета 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.

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 194 учащихся (100- нач.классы, 92- дети из малообеспеченных семей, дети СВО, 2-дети с ОВЗ нач.классы), что составляет 78%.

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. В столовой оформить стенд «Здоровое питание».
5. Каждому классному руководителю ежедневно присутствовать в столовой во время приема пищи учащимися своего класса (согласно графика посещения учащимися столовой).

И.о.директора

Маремуков А.Х.

Председатель комиссии

Щампарова Ж.С.

