

Протокол №1
заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
МОУ ООШ с. Брянкустичи

Дата проведения: от «5» сентября 2024г.

Всего членов комиссии – 5

Присутствовало – 5

Повестка дня:

1. Утверждение плана работы комиссии на 202-2025 учебный год.
2. Рассмотрение заявлений на льготное питание с учетом списков учащихся из многодетных семей на I полугодие 2024-2025 уч.года.
3. Составление списка учащихся на получение бесплатного питания.
4. О готовности пищеблока к работе в 2024-2025 учебном году.
5. О выполнении натуральных норм питания
6. Организация питания школьников на переменах

1. По первому вопросу слушали ответственного за питание школьников Гавриченко М.Н. Она познакомила присутствующих с проектом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2024-2025 учебный год. Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

Решили: Принять проект плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания за основу.

2. Рассмотрели поступившие заявления с учетом списков учащихся из многодетных семей.

Решили: Классным руководителям предоставить недостающие справки для обеспечения бесплатным питанием учащихся школы до 15 сентября 2024 года.

3. Составили список учащихся для предоставления им льготного питания.

Решили:

1. Направить директору школы на утверждение списки учащихся:
 - из многодетных семей
 - резерва по бесплатному питанию
2. Соц.педагогу вести ежемесячный табель учёта льготного питания.
3. Ходатайствовать перед администрацией школы о возложении ответственности за санитарно-гигиеническое состояние помещения на сотрудников образовательного учреждения, работающих в данных кабинетах.
4. По четвертому вопросу слушали директор Щигарцов Р.Н. Он сообщил, что помещение столовой и обеденного зала расположены на 1-м этаже. К новому учебному году проведен косметический ремонт столовой – установлена 3-х секционная моечная раковина, заменены краны установлены смесители; разделочные столы покрыты пищевым железом; приобретен стеллаж для посуды; вся кухонная посуда промаркирована согласно санитарным нормам; имеются инструкции по ТБ и ОТ для помещения столовой, а так же

должностные инструкции для персонала; все работники школы прошли обязательный медицинский осмотр с отметкой о допуске к работе в санитарной книжке;

- ✓ школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.
- ✓ Для организации питания заключен договор с РАЙПО Унечского района, которое поставляет полуфабрикаты и иную продукцию для школьной столовой; приказом по школе назначено лицо ответственное за питание и доставку продуктов;
- ✓ Обеспечен входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества школьных обедов;
- ✓ на 1-м этаже школы установлен питьевой фонтан;

Решили: в столовой поддерживать в течении всего года санитарно-гигиеническое состояние согласно нормам САН ПИна;

5. По пятому вопросу слушали социального педагога Гавриченко М.Н. Она проинформировала присутствующих о том, питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 80. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 воспитанника и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

Решили: Твердо придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

6. Слушали члена родительского комитета Щигарцову Л.С., она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено директором школы, и согласовано руководителем ТО управления ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Брянской области в Унечском, Мглинском, Стародубском и Суражском районах. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.

Проводился осмотр отходов после питания воспитанников в послеобеденное время. Установлено, что воспитанники хорошо кушают пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Хорошо употребляют рыбу. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи кухонный работник убирает со стола. На переменах организовано дежурство учителей, обслуживание доброжелательное.

Решили: принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

Председатель комиссии: Колодыко / Колодыко О.Н./
Секретарь комиссии: Щигарцова / Щигарцова Л.С./