

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

от 21 августа 2024 года

**Присутствовали:** директор школы Зуева Л.А., члены комиссии: Кожина Н.В., Мыльникова Д.А.

**Повестка дня**

1. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2024-2025 учебном году.
2. Утверждение плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2024-2025 учебный год.

**По первому вопросу** выступила Зуева Л.А.

Людмила Аркадьевна 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; повышение культуры питания; обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания; проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Людмила Аркадьевна 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, срокам их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающихся;
- За соблюдением графика работы столовой.

**Результаты голосования – единогласно**

**По второму вопросу выступила социальный педагог Мыльникова Д.А.**

Дарья Алексеевна ознакомила присутствующих с планом работы комиссии на 2024 – 2025 учебный год. Подробно остановилась на мероприятиях, которые будут проводится в течение года. Зачитала списки обучающихся за счет федерального, краевого и районного бюджета, отметив, что для обучающихся категории ОВЗ и СВО организовано двухразовое горячее питание.

**Результаты голосования – единогласно**

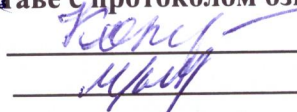
**Решение:**

1. Принять основные направления работы комиссии на 2024 – 2025 учебный год.
2. Список обучающихся корректировать по мере необходимости.

**Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:**

Кожина Н.В.

Мыльникова Д.А.



## Протокол №2

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля**

**Дата проверки:** 2.09.2024г.

**Время проверки:** 10:00 час

**Цель проверки:** соответствие соблюдения гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Кожина Н.В. – председатель родительского комитета.
2. Мыльникова Д.А. – представитель родительского комитета 2 класса.

### ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Организация питания учащихся школы.

**СЛУШАЛИ:**

комиссию по контролю за организацией питания, обучающихся в МБОУ НСШ №6 на 2024-2025 учебный год директора: Зуеву Л.А. Она информировала присутствующих о том, что:

на момент проверки установлено:

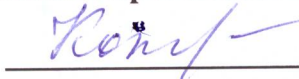
- Обеденный зал эстетично оформлен;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню соответствует разработанному 10-дневному меню;
- для обучающихся 1-11 классов организованы бесплатные горячие завтраки с 02.09.2024 г.;
- вся документация по предоставлению питания в надлежащем состоянии;

**РЕШИЛИ:**

школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами к организации питания школьников.

**Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:**

Кожина Н.В.



Мыльникова Д.А.



### Протокол №3

#### проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

**Дата проверки:** 20.12.2024г.

**Время проверки:** 10:00 час

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

#### **Родительский контроль в составе:**

1. Кожина Н.В. – председатель родительского комитета.
2. Мыльникова Д.А. – представитель родительского комитета 2 класса.

Составили настоящий протокол в том, что 16.09. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

#### **В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства.
5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. ( перчатки, чепцы).

#### **Предложения:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

**Выводы:**

Питание обучающихся МБОУ НСШ №6 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

**Рекомендации:**

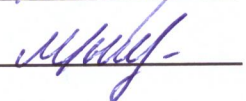
1.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

**Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:**

Кожина Н.В.

  
\_\_\_\_\_

Мыльникова Д.А.

  
\_\_\_\_\_