**Протокол № 3**

**заседания комиссии по к4нтролю**

**за организацией и качеством питания**

**от 18 ноября 2024 года**

**Присутствовали:** директор школы Кибишева З.Б., члены комиссии: Бетуганова М.М., Кибишева М.В., Бетуганов Р.В ,Кибишева З.Х..

**Повестка дня**

1. Результаты проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 18 **ноября** ноября 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

 **По первому вопросу** выступила отв. По питанию Кибишева З.Х.,которая зачитала отчет по результатам проверки .

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 12-дневное меню согласно возрастной категории;
* бракеражный журнал готовой продукции;
* медицинские книжки работников пищеблока;
* технологические карты;
* инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении 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).