**Протокол № 1**

**заседания комиссии по контролю**

**за организацией и качеством питания**

**от 11 сентября 2024 года**

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

**Повестка дня**

1. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников 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 и.о. директора школы Кибишева З.Б.

Зарема Борисовна 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 и воспитанников школы. Было подчеркнуто, что основные задачи следующие: создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся и воспитанников ; 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.

 Зарема Борисовна подчеркнула основные направления деятельности комиссии, отметила, что комиссия оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся и воспитанников 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 и воспитанников;
* За соблюдением графика работы столовой.

**Результаты голосования – единогласно**

**По второму вопросу выступила социальный педагог Кибишева З.Х.**

Зайрам Хамлатовна ознакомила присутствующих с планом работы комиссии на 2024 – 2025 учебный год. Подробно остановилась на мероприятиях, которые будут проводится в течение года. Кибишева З.Х. зачитала списки обучающихся льготной категории, отметив, что для них организованно двухразовое горячее питание.

**Результаты голосования – единогласно**

**Решение:**

1. Принять основные направления работы комиссии на 2024 – 2025учебный год.
2. Утвердить план работы комиссии на 2024 – 2025 учебный год.
3. Список обучающихся из семей льготной категории корректировать по мере необходимости.

**Протокол № 4**

**заседания комиссии по контролю**

**за организацией и качеством питания**

**от 19 декабря 2024 года**

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

**Повестка дня**

1. Результаты проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 19 декабря 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).

**Выводы и рекомендации:**

1. Классным руководителям 1-4классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.