

Протокол №4  
заседания комиссии по контролю  
за организацией и качеством горячего питания обучающихся

Дата проверки: 20.11.2023 г.

Время проверки: 9.30ч.

Присутствовало: 5 человек

Председатель комиссии- Аджиньязова Р. И., секретарь комиссии- Мурадинова А.Ш., члены комиссии: Асанова Л.И.- председатель, общешкольного родительского комитета, член родительского комитета - Отовалиева Ф.А., социальный педагог - Османова А. И.

Повестка дня:

- 1.Соответствие блюд утвержденному меню.
- 2.Контроль за состоянием пищеблока и соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся в МКОУ СОШ№ 14.

1. Слушали:

По первому вопросу слушали заместителя директора по ВР, ответственного за питание обучающихся Аджиньязова Р.И. При организации питания обучающихся соблюдаются требования, установленные нормативными документами. Подчеркнула, что в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыба и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; овощи и т. д. Обучающиеся обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания. Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное для двух возрастов – 7-11 лет и 12-18 лет (с ним также можно ознакомиться на сайте организации) и фактическое десятидневное меню горячих обедов.

Решили:

- 1.Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению.
- 2.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

2. По второму вопросу слушали Османову А.И. - она рассказала как осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в школе. Ассортимент и качество горячего питания постоянно контролируется бракеражной комиссией, с привлечением родительской общественности.

Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания: мытье рук с мылом теплой водой, бумажные полотенца, наличие салфеток на столах. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы). Санитарные требования к состоянию пищеблока соблюдаются. Продукты питания хранятся отдельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.).

Решили:

В декабре 2023г. провести анкетирование для обучающихся и родителей «Удовлетворенность горячим питанием»

Председатель комиссии:



/Аджиньязова Р. И./

Секретарь комиссии:



/Мурадинова А. Ш./