

Протокол № 3 **18.11.2024 г.**
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания в МКОУ СОШ №6 г.п. Нарткала

Присутствовали: директор школы Шибзухова О.Х., члены комиссии: Конова З.М., Керефова А.А., Калякова А.М., Ашижева М.А., члены родительского контроля за организацией питания.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала заместитель председателя комиссии Конова З.М., которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график приема пищи обучающимися.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-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 удовлетворительное, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
7. Пробы меню (суточные) хранятся в холодильнике.
8. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Секретарь



А.М. Калякова