

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

от 16 сентября 2022 года

**Присутствовали:** Килярова Ф.Р директор школы., Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы, председатель комиссии; члены комиссии: Пшукова А.Х., Загаштокова К.Р., Мальбахова Р.Б., Тауканова М.Х., Сосналиева Л.Р.

**Повестка дня**

1. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников в 2022-2023 учебном году.
2. Утверждение плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2022-2023 учебный год.

**По первому вопросу** выступила директор школы Килярова Ф.Р.

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.

Фатима Руслановна 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 и воспитанников;
- За соблюдением графика работы столовой.

**По второму вопросу** выступила социальный педагог Пшукова А.Х.

Аида Хачимовна ознакомила присутствующих с планом работы комиссии на 2022 – 2023 учебный год. Подробно остановилась на мероприятиях, которые будут проводиться в течение года. Аида Хачимовна зачитала списки обучающихся льготной категории, отметив, что для них организовано двухразовое горячее питание.

**Решение:**

1. Принять основные направления работы комиссии на 2022 – 2023 учебный год.
2. Утвердить план работы комиссии на 2022 – 2023 учебный год.

3. Информацию Пшуковой А.М. принять к сведению.
4. Список обучающихся из семей льготной категории корректировать по мере необходимости.

**Члены комиссии:**

Пшукова А.Х. \_\_\_\_\_  
Загаштокова К.Р. \_\_\_\_\_  
Мальбахова Р.Б. \_\_\_\_\_  
Тауканова М.Х. \_\_\_\_\_  
Сосналиева Л.Р. \_\_\_\_\_

**Протокол № 2**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

от 20 октября 2022 года

**Присутствовали:** Килярова Ф.Р директор школы., Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы, председатель комиссии; члены комиссии: Пшукова А.Х., Загаштокова К.Р., Мальбахова Р.Б., Тауканова М.Х., Сосналиева Л.Р.

**Повестка дня:**

1. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.
2. Проверка буфетной продукции.

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Пилова Э.Х, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 20 октября 2022 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки были соблюдены требования по хранению продуктов питания. Овощи, фрукты и сыпучие изделия хранятся в специальных складских помещениях при определённой температуре. В складских помещениях соблюдается товарное соседство. Для хранения мясных, молочных продуктов имеются холодильник и два морозильных ларя. Соблюдается температурный режим.

**По второму вопросу** выступила член комиссии Сосналиева Л.Р. Она отметила, что ассортимент буфетной продукции, отпускаемой в столовой разнообразен, соответствует утверждённому списку рекомендуемой буфетной продукции. На момент проверки имелось 5 наименований выпечки, которая пользуется спросом у детей. На отпускаемые соки имеются сертификаты.

**Решение:**

1. Регулярно следить за соблюдение требований хранения продуктов.
2. При реализации буфетной продукции учитывать мнение обучающихся.

**Члены комиссии:**

Пшукова А.Х. \_\_\_\_\_  
Загаштокова К.Р. \_\_\_\_\_  
Мальбахова Р.Б. \_\_\_\_\_  
Тауканова М.Х. \_\_\_\_\_  
Сосналиева Л.Р. \_\_\_\_\_

**Протокол № 3**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

**от 25 ноября 2022 года**

**Присутствовали:** Бешкурова М.К. и.о.директора школы., Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы, председатель комиссии; члены комиссии: Ажахов Н.В. Пшукова А.Х., Загаштокова К.Р., Мальбахова Р.Б., Тауканова М.Х.

**Повестка дня**

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 25 ноября 2022 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Пилова Э.Х., которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 25 ноября 2022 года.

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 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. 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).

**Решение:**

1. Классным руководителям 1-4 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.
2. Принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительского комитетов и родительской общественности.

**Члены комиссии:**

Пшукова А.Х. \_\_\_\_\_

Ажахов Н.В. \_\_\_\_\_

Мальбахова Р.Б. \_\_\_\_\_

Загаштокова К.Р. \_\_\_\_\_

Тауканова М.Х. \_\_\_\_\_

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

от 19 декабря 2022 года

**Присутствовали:** Бешкурова М.К. и.о.директора школы., Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы, председатель комиссии; члены комиссии: Ажахов Н.В. Пшукова А.Х., Загаптокова К.Р., Мальбахова Р.Б., Тауканова М.Х.

**Повестка дня**

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 1 полугодие 2022-2023 учебного года.

2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Пилова Э.Х, она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. За 1 полугодие 2022-2023 учебного года натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

**По второму вопросу** слушали члена комиссии Загаптокову К.Р., она пояснила присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются

**Решение:**

1. Следуя плану работы комиссии, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании комиссии. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов. Принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за

организацией питания, с участием членов родительского комитета и родительской общественности.

2. Членам комиссии продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

**Члены комиссии:**

Пшукова А.Х. \_\_\_\_\_

Ажахов Н.В. \_\_\_\_\_

Мальбахова Р.Б. \_\_\_\_\_

Загаштокова К.Р. \_\_\_\_\_

Тауканова М.Х. \_\_\_\_\_

**Протокол № 5**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

**от 28 января 2023 года**

**Присутствовали:** Килярова Ф.Р директор школы., Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы, председатель комиссии;  
члены комиссии: Пшукова А.Х., Загаштокова К.Р., Мальбахова Р.Б., Тауканова М.Х., Сосналиева Л.Р.

**Повестка дня**

1. Результаты рейда комиссии по контролю за санитарным состоянием пищеблока 28 января 2023 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Пилова Э.Х., Эмма Хажудовна зачитала отчет по результатам рейда комиссии 28 января 2021 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столового зала осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

1. **Решение:** Членам комиссии продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

**Члены комиссии:**

Пшукова А.Х. \_\_\_\_\_  
Загаштокова К.Р. \_\_\_\_\_  
Мальбахова Р.Б. \_\_\_\_\_  
Тауканова М.Х. \_\_\_\_\_  
Сосналиева Л.Р. \_\_\_\_\_



**Протокол № 6**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

**от 24 февраля 2023 года**

**Присутствовали:** Килярова Ф.Р.. директор школы, Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы, председатель комиссии; члены комиссии: Ажахов Н.В. Пшукова А.Х., Загаштокова К.Р., Мальбахова Р.Б., Тауканова М.Х., Сосналиева Л.Р.

**Повестка дня:**

1. Результаты рейда комиссии по организации и качества питания учащихся 1-4 классов.

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Пилова Э.Х. Эмма Хажудовна зачитала отчёт по итогам рейда, проведённого 24.02.2023г.

Комиссией отмечено, что на момент проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи обучающимися школы.

2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии ( в соответствующем журнале).

3. Имеются документы на пищеблоке:

- ✓ Копии примерного двухнедельного меню.
- ✓ Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
- ✓ Медицинские книжки работников пищеблока.
- ✓ Технологические карты.
- ✓ Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
- ✓ Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню суп картофельный с мясом, хлеб пшеничный, сок фруктовый, тортичка. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале)

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни удовлетворительное, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук (отдельное помещение).

7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

**Решение:**

1. Ходатайствовать перед администрацией школы о приобретении мармитов.

2. Классным руководителям 1-4 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы, с отметкой в соответствующем журнале.

**Члены комиссии:**

Пшукова А.Х. 

Загаштокова К.Р. 

Мальбахова Р.Б. 

Тауканова М.Х. 

Сосналиева Л.Р. 

Ажахов Н.В. 

**Протокол № 7**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

от 14 марта 2023 года

**Присутствовали:** Килярова Ф.Р., директор школы, Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы, председатель комиссии; члены комиссии: Ажахов Н.В. Пшукова А.Х., Загаштокова К.Р., Мальбахова Р.Б., Тауканова М.Х., Сосналиева Л.Р.

**Повестка дня:**

1. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.
2. Контроль за качеством готовой продукции.

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Пилова Э.Х., которая отметила, что столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием, инвентарём и посудой. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Духовые шкафы, жарочный шкаф и плиты находятся в удовлетворительном состоянии. По витрина, варочный котёл и две плиты требуют ремонта.

**По второму вопросу** слушали Мальбахову Р.Б., члена комиссии. Она отметила, что питание школьников осуществляется на основании утвержденного 10-дневного меню. Питание сбалансировано, подаваемые блюда соответствуют заявленному меню. Порции соответствуют по норме и весу. По опросам детей пища нравится, в основном, дети любят плов с говядиной или курицей, биточки.

**Решение:**

1. Оказывать помощь по мере необходимости в приобретении посуды, так как при частой мойке края посуды скалываются, а также в ремонте технологического оборудования.
2. Осуществлять периодический контроль за соответствием массы порции блюда, заявленного в меню с массой контрольной порции.

**Члены комиссии:**

Пшукова А.Х. \_\_\_\_\_  
Загаштокова К.Р. \_\_\_\_\_  
Мальбахова Р.Б. \_\_\_\_\_  
Тауканова М.Х. \_\_\_\_\_  
Сосналиева Л.Р. \_\_\_\_\_  
Ажахов Н.В. \_\_\_\_\_

**Протокол № 8**  
**заседания комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания**

**от 14 апреля 2023 года**

**Присутствовали:** Килярова Ф.Р., директор школы, Пилова Э.Х. – председатель управляющего совета школы, председатель комиссии; члены комиссии: Ажахов Н.В. Пшукова А.Х., Загаштокова К.Р., Мальбахова Р.Б., Тауканова М.Х., Сосналиева Л.Р.

**Повестка дня:**

1. Результаты рейда комиссии по проверке соответствия массы порции блюда при подаче заявленной в меню.

**Выступила** Пилова Э.Х., отметила, что проверка проводилась членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся начальной школы в присутствии повара Глепшевой А.С. по вопросу соответствия массы порции блюда при подаче и заявленной в меню, а также её температуры.

В ходе проверки было произведено контрольное взвешивание трех порций второго блюда (картофельное пюре с рыбой запечённой) на соответствие массы порции массе, заявленной в меню. Масса порции, заявленная в меню, составляет (картофельное пюре - 150г, колбаса отварная -50г), по факту после контрольного взвешивания – 150г и 50г.

В результате проверки установлено:

Масса порции каждого второго блюда после контрольного взвешивания соответствует массе, заявленной в меню.

Температура блюда перед подачей соответствует нормативам.

**Решение:**

1. Осуществлять периодический контроль на соответствие массы порции блюда, заявленного в меню с массой контрольной порции.

**Члены комиссии:**

Пшукова А.Х. \_\_\_\_\_

Загаштокова К.Р. \_\_\_\_\_

Мальбахова Р.Б. \_\_\_\_\_

Тауканова М.Х. \_\_\_\_\_

Сосналиева Л.Р. \_\_\_\_\_

Ажахов Н.В. \_\_\_\_\_