

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Могилёвская средняя общеобразовательная школа имени
Н.У.Азизова

Протокол №1

заседания Совета по питанию

от 05.09.2023 г.

Присутствовали- 7 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-11 классов, медработник

Повестка дня:

1. Утверждение плана работы Совета по питанию на год;
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.

По первому вопросу слушали заместителя директора по воспитательной работе, ответственного за питание школьников – Эльмурзаеву М.С.

Ознакомила присутствующих с проектом плана работы Совета по питанию на 2023-2024 учебный год. Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

По первому вопросу решили: Утвердить план работы Совета по питанию на 2023-2024 учебный год .

По второму вопросу слушали директора школы – Маталову Р.М. , она познакомила с рекомендациями по организации питания обучающихся в учреждениях образования в 2023-2024 учебном году Этот документ обязательный для руководства и выполнения требований по организации питания учащихся.

По второму вопросу решили: 1. Принять к сведению информацию и руководствоваться в работе нормативно-правовыми документами . Ознакомить классных руководителей с рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и о работе родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях.
2. классным руководителям 1-11 классов проводить регулярно разъяснительную работу с обучающимися и родителями о популяризации школьного питания через классные часы и родительские собрания.
3. активизировать работу по реализации программы курса» Разговор о правильном питании» , с целью формирования у детей основных представлений и навыков рационального питания через внеурочную деятельность.

Секретарь _____ Р.И.Арзамулова

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Могилёвская средняя общеобразовательная школа имени Н.У.Азизова

Протокол №2
заседания Совета по питанию от 23.10.2023 г.

Присутствовали- 7 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-11 классов, медработник

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь, октябрь.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала.

По первому вопросу слушали медицинскую сестру – Магомедову С.М. она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За сентябрь, октябрь месяц 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 первому вопросу решили: следуя плану работы Совета по питанию, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Совета. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов. **По второму вопросу слушали** члена Совета по питанию – Магомедову З.Л. 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 столового зала осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Санитарно-гигиенические нормативы в столовой МКОУ Могилёвской СОШ им. Н.У.Азизова соблюдаются.

По второму вопросу решили: членам Совета по питанию продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, контрольного взвешивания блюд.

Секретарь _____ Р.И.Арзамулова

Протокол №3
заседания Совета по питанию от 18.11.2023 г.

Присутствовали- 7 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-11 классов, медработник

Повестка дня:

1. Организация питания школьников на переменах;
2. О выполнении натуральных норм питания.
3. Посещение столовой членами общешкольного родительского комитета.

По первому вопросу слушали заместителя директора по воспитательной работе, ответственного за питание школьников – М.С.Эльмурзаева, которая отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено директором школы. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать. В рационе обучающихся присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.

Проводился контроль за отходами после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся хорошо кушают избирательные любимые блюда, которые чаще всего используются и в домашнем питании, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Плохо употребляют некоторые каши. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащиеся самостоятельно убирают со стола. На переменах организовано дежурство учителей и учащихся старших классов (дежурные классы), обслуживание доброжелательное.

Решили: принять к сведению информацию, прослушанную информацию.

По второму вопросу слушали медработника школы Магомедову С.М. она проинформировала присутствующих о том, питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 обучающегося и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

Решили: Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

По третьему вопросу слушали членов общешкольного родительского комитета школы о проверке организации питания в школе. Магомедова З.Л. и Амиров А.Р. отметили, что санитарное состояние столовой удовлетворительное. Порции соответствуют возрасту обучающихся. Питание организовано в соответствии с примерным меню. На пищеблоке достаточное количество посуды без сколов и трещин.

Решили: принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительского комитетов и родительской общественности.

Секретарь _____ Р.И.Арзамулова

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Могилёвская средняя общеобразовательная школа имени
Н.У.Азизова

Протокол №4
заседания Совета по питанию от 18.12.2023 г.

Присутствовали- 7 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-11 классов, медработник

Повестка дня:

1. Отчет ответственного за питание школьников.

По первому вопросу слушали ЗДВР, ответственного за питание школьников – Эльмурзаева М.С., которая рассказали об организации горячего питания в школьной столовой . В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания . В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Магомедова З.Л., ЗДУВР, определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей

Питание учащихся осуществляется в одну смену . За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. В школе организовано дежурство по столовой учащихся школы, которые помогают организовать раздачу блюд. На момент проверки дежурство по столовой осуществляли обучающиеся 9-го класса. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 20 человек уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

Решили: принять к сведению информацию, прослушанную информацию.

Секретарь _____ Р.И.Арзамулова

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Могилёвская средняя общеобразовательная школа имени Н.У.Азизова

Протокол №5
заседания Совета по питанию от 22.01.2024 г.

Присутствовали - 7 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-11 классов, медработник

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 1 полугодие 2023-2024 учебного года
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой

По первому вопросу слушали Магомедову С.М. она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За 1 полугодие 2023-2024 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.

Решили: следуя плану работы Совета по питанию, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Совета. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу слушали члена бракеражной комиссии- Мусаеву А.О. , председателя родительского комитета, 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 МКОУ Могилёвская СОШ им.Н.У.Азизова соблюдаются. Решили: Членам бракеражной комиссии продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

Решили: членам бракеражной комиссии продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

Секретарь _____ Р.И.Арзамулова

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Могилёвская средняя общеобразовательная школа имени
Н.У.Азизова

Протокол №6
заседания Совета по питанию

от 17.02.2024 г.

Присутствовали- 7 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-11 классов, медработник

Повестка дня:

1. Выполнение натуральных норм питания.

По первому вопросу слушали Давудгаджиеву З.С., повара школы, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую я поставляются дважды в неделю: вторник, четверг. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов и в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются по телефону. Фрукты, овощные салаты всегда присутствуют в питании школьников. Работой поставщиков удовлетворительна, если имеются недоразумения, то они решаются в рабочем порядке.

Решили: строго придерживаться примерного меню. Продукты заказывать из расчета на 10 дней, но выдерживать сроки реализации.

По первому вопросу слушали медицинского работника Магомедову С.М., о выполнении натуральных норм. Были случаи, когда молочных блюд было больше в наличии. Мясные продукты в норме, использование круп, макаронных изделий, картофеля в норме.

Решили: членам Совета по питанию продолжить работу, по всем видам внутренних проверок. О всех нарушениях, несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения.

Секретарь _____ Р.И.Арзамулова