

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

**Протокол №1
заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся**

Присутствовали- 7 человек

05.09.2022г.

ПОВЕСТКА ДНЯ

- 1.Создание комиссии по питанию.
2. Ознакомление членов комиссии с документацией по организации питания в УО.

1.СЛУШАЛИ: Казиеву Х.Д. – директора школы.

Для организации работы по обеспечению обучающимися полноценным питанием, с целью оказания практической помощи в осуществлении общественного контроля за организацией питания обучающихся, содействия в совершенствовании системы организации качественного питания, отвечающей современным требованиям санитарных правил и норм, обеспечения школьников качественным питанием, а также за осуществлением контроля за работой пищеблока, за организацией питания школьников, соблюдения режима питания, соблюдением за выполнением меню, за выполнением норм раскладки, ведения документации по организации питания необходимо избрать комиссию по питанию в следующем составе:

Казиева Х.Д. – директор школы; - председатель комиссии

Хуранова И.А. – зам. директора по УВР;

Балкарова А.Г. – председатель ПК;

Хабекова А.а. – председатель общешкольного родительского комитета;

Кушхова Н.Р. – представитель родительской общественности;

Куантова А.Н. – представитель родительской общественности;

Алкашева Э.А. – медсестра школы.

ПОСТАНОВИЛИ: Утвердить состав комиссии по питанию.

2. СЛУШАЛИ: Хуранову И. А., которая ознакомила присутствующих с нормативными документами по организации питания в школе, положением о контроле за питанием.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Проводить заседания комиссии ежемесячно в последнюю пятницу месяца.
2. Проводить контрольные рейды по пищеблоку и столовой с оформлением актов не реже одного раза в месяц.

Председатель



Х.Д. Казиева

Секретарь



И.А. Хуранова

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол №2

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали- 7 человек

12.09.2022г.

ПОВЕСТКА ДНЯ

ПРОВЕРЕНО:

1. График питания.
2. Дезинфицирующие средства.







В ходе проверки:

1. График питания составлен с учетом расписания звонков в школе. Максимальное количество обучающихся. Находящихся в столовой за приемом пищи 80 человек. Посадочных мест – 100. Отпуск горячего питания организован по классам на переменах, продолжительностью 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. График приема пищи в течение дня не нарушается.
2. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте, недоступном для обучающихся, отдельно от продуктов питания. На пищеблоке вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

РЕШЕНИЕ:

1. Ежедневный контроль за дезинфекцией посуды и инвентаря в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
2. Ежедневный контроль за организацией питания в соответствии с графиком.

Члены комиссии:

	Хуранова И.А.
	Балкарова А.Г.
	Алкашева Э.А.
	Хабекова А.а.
	Кушхова Н.Р.
	Куантова А.Н.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол №3

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 3

21.09.2022г.

Проверено:

1. Санитарное состояние пищеблока, технологического оборудования, обеденного зала.
2. Организация питания, приготовление пищи.



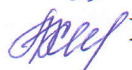
В ходе проверки:

1. Комиссия отметила, что санитарное состояние технического оборудования, посуды и мебели в обеденном зале находится в удовлетворительном состоянии. Уборка производится с помощью дезинфицирующих средств. Питание обучающихся организовано в соответствии с графиком приема пищи. Перед употреблением пищи, дети моют руки. Вытирают их бумажными полотенцами.
2. Порционный выход блюд соответствует показателям меню. Степень готовности отличная. Отходов мало.

РЕШЕНИЕ:

1. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно – эпидемиологическими нормативами.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Алкашева Э.А.
 Хабекова А.А.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол №4

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 4

07.10.2022г.

Проверено:

1. Организация питания, качество готовой пищи и технология ее приготовления, вес порционных блюд, выдача готовой пищи. Бракераж приготовленных блюд.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.





В ходе проверки:

1. Оценку качества блюд провела бракеражная комиссия. Произведены взвешивания готовых порций. Вес порционных блюд соответствовал выходу блюда, указанному в меню – раскладке. В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Нарушений технологии приготовления пищи, а также неготовности к выдаче блюд не было.
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. На готовых продуктах наклеены стикеры с датой приготовления и сроком годности. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре.

РЕШЕНИЕ:

1. Ежедневный контроль за организацией питания обучающихся.
2. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарными нормативами.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Балкарова А.Г.
 Куантова А.Н.
 Кушхова Н. Р.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол №5

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 5

17.10.2022г.

Проверено:

1. Санитарное состояние пищеблока, технического оборудования, посуды, обеденного зала.
2. Организация питания, качество готовой продукции и технология ее приготовления.






В ходе проверки:

1. Производственные помещения содержатся в чистоте и порядке. Щетки для мытья котлов и ветоши заменены. Ветошь замочена в воде при определенной температуре с добавлением моющих средств. Вся посуда моется в соответствии с инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте. Замечаний по санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала, производственного технологического оборудования у комиссии не было.
2. Приготовление блюд соответствовало меню и технологическим картам. Вес готовых блюд соответствует показателям меню. Завтрак был отмечен бракеражной комиссией на «хорошо». Дети ели с удовольствием. Пищевых отходов после завтрака было мало. Журнал бракеража готовой продукции ведется

РЕШЕНИЕ:

1. Продолжать контроль за качеством приготовленной пищи.
2. Провести анкетирование среди детей и родителей.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Алкашева Э.А.
 Хабекова А.А.
 Кушхова Н.Р.
 Куантова А.Н.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 6

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 4

17.11.2022г.

Проверено:

1. Санитарное состояние пищеблока, технического оборудования, обеденного зала.
2. Организация питания, качество готовой продукции и технология ее приготовления.





В ходе проверки:

1. Производственные помещения содержатся в чистоте и порядке. Ветошь замочена в воде при определенной температуре с добавлением моющих средств. Вся посуда моется в соответствии с инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте. Замечаний по санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала, производственного технологического оборудования у комиссии не было.
2. Приготовление блюд соответствовало меню и технологическим картам. Вес готовых блюд соответствует показателям меню. Завтрак был отмечен бракеражной комиссией на «хорошо». Дети ели с удовольствием. Пищевых отходов после завтрака было мало. Журнал бракеража готовой продукции ведется

РЕШЕНИЕ:

1. Продолжать контроль за качеством приготовленной пищи.
2. Провести анкетирование среди детей и родителей.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Алкашева Э.А.
 Хабекова А.А.
 Кушхова Н.Р.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»**

Протокол № 7

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 4

25.11.2022г.

Проверено:

1. Организация питания, качество готовой продукции и технология ее приготовления, вес порционных блюд, выдача готовой продукции.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.





В ходе проверки:

1. Оценку качества блюд провела бракеражная комиссия. Произведены взвешивания готовых порций. Вес порционных блюд соответствовал выходу блюда, указанному в меню – раскладке. В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Нарушений технологии приготовления пищи, а также неготовности к выдаче блюд не было.
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. На готовых продуктах наклеены стикеры с датой приготовления и сроком годности. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре.

РЕШЕНИЕ:

1. Ежедневный контроль за организацией питания обучающихся.
2. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарными нормативами.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Алкашева Э.А.
 Хабекова А.А.
 Кушхова Н.Р.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 8

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 6

06.12.2022г.

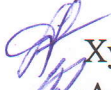
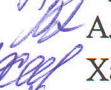

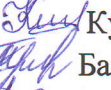
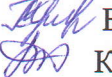

Цель проверки: Выявление нарушений при организации питания.

В ходе проверки было установлено:

1. Соблюдается рецептура по закладке и технологии приготовления блюд в соответствии с технологической картой.
2. Было проведено контрольное взвешивание готовых блюд. Порционный выход блюд соответствовал показателям меню.
3. Замечаний при организации питания и обслуживании раздаче не было.
4. Проведено наблюдение за приемом пищи обучающимися. Дети ели с аппетитом. Отходов было мало.
5. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное.
6. Сотрудники пищеблока соблюдают меры индивидуальной защиты.

ВЫВОД: продолжить контроль по обеспечению детей горячим питанием в соответствии с санитарными нормами и правилами.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Алкашева Э.А.
 Хабеева А.А.
 Кушхова Н.Р.
 Балкарова А.Г.
 Куантова А.Н.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 9

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 3

16.12.2022г.

Проверено:

1. Санитарное состояние пищеблока, технического оборудования, обеденного зала.
2. Организация питания, качество готовой продукции и технология ее приготовления.

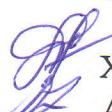


В ходе проверки:

1. Производственные помещения содержаться в чистоте и порядке. Ветошь замочена в воде при определенной температуре с добавлением моющих средств. Вся посуда моется в соответствии с инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте. Замечаний по санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала, производственного технологического оборудования у комиссии не было.
2. Приготовление блюд соответствовало меню и технологическим картам. Вес готовых блюд соответствует показателям меню. Завтрак был отмечен бракеражной комиссией на «хорошо». Дети ели с удовольствием. Пищевых отходов после завтрака было мало. Журнал бракеража готовой продукции ведется

РЕШЕНИЕ:

1. Продолжать контроль за качеством приготовленной пищи.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Алкашева Э.А.
 Хабекова А.А.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 10

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 4

17.01.2023г.

Проверено:

1. Санитарное состояние пищеблока, технического оборудования, обеденного зала.
2. Организация питания, качество готовой продукции и технология ее приготовления.





В ходе проверки:

1. Производственные помещения содержатся в чистоте и порядке. Ветошь замочена в воде при определенной температуре с добавлением моющих средств. Вся посуда моется в соответствии с инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте. Замечаний по санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала, производственного технологического оборудования у комиссии не было.
2. Приготовление блюд соответствовало меню и технологическим картам. Вес готовых блюд соответствует показателям меню. Дети ели с удовольствием. Пищевых отходов после завтрака было мало.

РЕШЕНИЕ:

1. Продолжать контроль за качеством приготовленной пищи.
2. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарными нормативами.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Алкашева Э.А.
 Хабекова А.А.
 Кушхова Н.Р.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 11

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 3

27.01.2023г.

Проверено:

1. Качество готовой продукции и технология ее приготовления.


В ходе проверки:

1. Приготовление блюд соответствует меню. Завтрак был отмечен бракеражной комиссией на «хорошо». Дети ели с удовольствием. Пищевых отходов было мало.

РЕШЕНИЕ:

1. Ежедневный контроль за качеством приготовленной продукции.

Члены комиссии:



Хуранова И.А.

Алкашева Э.А.

Балкарова А.Г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 12

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 4

09.02.2022г.

Проверено:

1. Помещение для хранения пищевых продуктов.
2. Технологическое оборудование пищеблока.
3. Санитарное состояние и содержание производственных помещений.





В ходе проверки:

1. Помещение для хранения пищевых продуктов находится на первом этаже здания школы. Функционирует с соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов, и соблюдении гигиенических требований в соответствии с санитарными правилами для организации общественного питания. Стеллажи для хранения пищевых продуктов имеются. Хранения пищевых продуктов на полу – нет.
2. Оборудование, инвентарь, являющиеся предметами производственного окружения соответствуют санитарным требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контактов с пищевыми продуктами в установленном порядке. Достаточное количество столовой посуды и приборов. Соблюдаются правила мытья и дезинфекции посуды в соответствии с требованиями. Технологическое оборудование находится в исправленном состоянии.

РЕШЕНИЕ:

1. Ежедневный контроль за санитарным состоянием помещений общественного питания

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Алкашева Э.А.
 Хабекова А.А.
 Кушхова Н.Р.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 13

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 4

20.02.2022г.

Проверено:

1. Организация питания обучающихся.

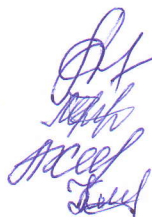
По итогам проверки:

1. Качество приготовленных блюд соответствует утвержденному меню и технологическим картам.
2. Соблюдаются санитарные нормы и правила.
3. Поваром школы ведется необходимая документация.
4. дисциплина в столовой на переменах обеспечивается классными руководителями.
5. питание осуществляется строго по утвержденному графику.
6. Классные руководители проводят работу по формированию культуры питания среди обучающихся.

РЕШЕНИЕ:

1. Довести до сведения родителей результаты проверки организации питания в школе.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
Балкарова А.Г.
Хабеева А.А.
Кушхова Н.Р.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 14

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 4

10.03.2023г.

Проверено:

1. Санитарное состояние пищеблока, технического оборудования, обеденного зала.
2. Организация питания, качество готовой продукции и технология ее приготовления.

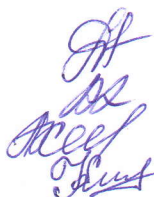
В ходе проверки:

1. Производственные помещения содержаться в чистоте и порядке. Ветошь замочена в воде при определенной температуре с добавлением моющих средств. Вся посуда моется в соответствии с инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте. Замечаний по санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала, производственного технологического оборудования у комиссии не было.
2. Приготовление блюд соответствовало меню и технологическим картам. Вес готовых блюд соответствует показателям меню. Дети ели с удовольствием. Пищевых отходов после завтрака было мало.

РЕШЕНИЕ:

1. Продолжать контроль за качеством приготовленной пищи.
2. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарными нормативами.

Члены комиссии:



Хуранова И.А.

Алкашева Э.А.

Хабеева А.А.

Кушхова Н.Р.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им. А.Т. Канкошева с.п. Дейское»

Протокол № 15

заседания комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся

Присутствовали – 3

21.03.2022г.

Проверено:

1. Организация и проведение оперативного контроля на пищеблоке.
2. Соблюдение сроков хранения продуктов и товарного соседства.




Результат проверки:

1. По результатам проверки за организацией работы на пищеблоке, который ведется постоянно по разным направлениям, грубых нарушений выявлено не было. Все замечания и рекомендации со стороны комиссии работниками пищеблока выполняются в рамках установленных сроков.
2. При хранении продуктов питания учитывается их товарное соседство. Сроки реализации продуктов питания. Продукты имеют бирки с указанием сроков хранения и реализации. Требования по хранению продуктов питания выполняются.

РЕШЕНИЕ:

1. Соблюдение сроков хранения продуктов и товарного соседства на пищеблоке и в складах считать удовлетворительным.
2. Продолжить проведение оперативного контроля за состоянием дел на пищеблоке.
3. Всем работникам пищеблока соблюдать санитарные правила и технологию приготовления блюд.

Члены комиссии:

 Хуранова И.А.
 Балкарова А.Г.
 Хабекова А.А.