

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Чипляевская основная общеобразовательная школа»

**Протокол №1 заседания комиссии по организации питания
в МКОУ «Чипляевская ООШ»**

от 14.09.2020 г.

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-9 классов, фельдшер ФАПа Лисицына Н.Н.

Повестка дня:

1. Утверждение плана работы комиссии по организации питания на 2020-2021 год;
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в Школе.

По первому вопросу слушали заместителя директора по учебно-воспитательной работе, ответственного за организацию питания школьников – Васюкову И.В., которая ознакомила присутствующих с проектом плана работы на 2020-2021 учебный год. Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

По первому вопросу решили:

1. Утвердить план работы комиссии по организации питания на 2020-2021 учебный год .

По второму вопросу слушали директора школы – Борисову Н.А., она познакомила с рекомендациями по организации питания обучающихся в учреждениях образования в 2020-2021 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.
2. Классным руководителям 1-9 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.

И.о.зам.директора по УВР



/И.В.Васюкова/

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Чипляевская основная общеобразовательная школа»

**Протокол №2 заседания комиссии по организации питания
в МКОУ «Чипляевская ООШ»**

от 23.10.2020 г.

Повестка дня:

1. Отчет ответственного за организацию питания школьников.

По первому вопросу слушали заместителя директора по учебно-воспитательной работе, ответственного за организацию питания школьников – Васюкову И.В., которая рассказали об организации горячего питания в школьной столовой. В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ и положение об организации питания. В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Васюкова И.В., заместитель директора по УВР, определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей.

Питание учащихся осуществляется на переменах, составлен график питания. В школе составлен график дежурства по столовой. Начальные классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителей.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 25 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 правильном питании и правилах поведения за столом, ежедневное меню. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

Решили: принять к сведению информацию, прослушанную на заседании.

И.о.зам.директора по УВР



/И.В.Васюкова/

Протокол №3 заседания комиссии по организации питания в МКОУ «Чипляевская ООШ»

от 18.12.2020 г.

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-9 классов.

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 1 полугодие..
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала.

По первому вопросу слушали повара школы – Кирееву М.А., она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. 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 комиссии по организации питания, 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.

По второму вопросу слушали заместителя директора по учебно-воспитательной работе, ответственного за организацию питания школьников – Васюкову И.В., 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 соблюдаются.

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

И.о.зам.директора по УВР



/И.В.Васюкова/

Протокол №4 заседания комиссии по организации питания в МКОУ «Чипляевская ООШ»

от 22.02.2021 г.

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-9 классов.

Повестка дня:

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

По первому вопросу слушали заместителя директора по учебно-воспитательной работе, ответственного за организацию питания школьников – Васюкову И.В., которая отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено директором школы. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина, свинина.. 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 .

Решили: принять к сведению информацию, прослушанную на заседании.

По второму вопросу слушали повара школы – Кирееву М.А. она проинформировала присутствующих о том, питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на1 обучающегося и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню..

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

По третьему вопросу слушали членов_брокеражной комиссии школы опроверке организации питания в школе, которые 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 брокеражной комиссии.

И.о.зам.директора по УВР _____



/И.В.Васюкова/

Протокол №5 заседания комиссии по организации питания в МКОУ «Чипляевская ООШ»

от 22.05.2021 г.

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – классные руководители 1-9 классов.

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 2020-2021 учебный год.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой

По первому вопросу слушали повара школы – Кирееву М.А., она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания.

За 2020-2021 учебный год 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 комиссии по организации питания, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию, строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу слушали председателя бракеражной комиссии-Васюкову И.В., 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 «Бракеражготовой 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 «Чипляевская ООШ» соблюдаются.

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

И.о.зам.директора по УВР  /И.В.Васюкова/