

Протокол № 1

заседания Совета по питанию

МКОУ «КТГ № 6» от «30» августа 2021 года

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Утверждение плана работы Совета по питанию на 2021-2022 учебный год.
2. Ознакомление с нормативно-правовыми актами по организации питания в образовательных учреждениях.
3. Анализ проверки санитарного состояния пищеблоков к началу 2021- 2022 учебного года.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. По первому вопросу слушали заместителя директора по УВРНК Фаталиеву А.С. Она знакомила присутствующих с планом работы Совета по питанию на 2021-2022 учебный год. Предложила внести коррективы, если таковые имеются.
2. По второму вопросу выступила ответственная за ОГП Фаталиева А.С. Она познакомила с нормативно-правовыми документами по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях. Эти документы обязательны для выполнения требований по организации питания учащихся.
3. По третьему вопросу слушали медработника Ибрагимову О.Р., она пояснила, как должны соблюдаться санитарно-гигиенические требования пищеблока, инвентаря и оборудования.

РЕШЕНИЕ:

1. Утвердить план работы Совета по питанию на 2021-2022 учебный год.
2. Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.
3. Приняли к сведению, как должны соблюдаться санитарные нормы пищеблока, инвентаря и оборудования. Было принято решение регулярно проверять санитарно-гигиенические требования

**Протокол
совещания при директоре**

от 11.11.2022

ПОВЕСТКА:

1. Анализ питания в школе (справка)

Присутствовали: администрация, работники столовой, медицинская сестра.

1. **Слушали** - Аскерова И.А. директора, который сообщил о том, что была проведена проверка столовой с целью контроля за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, прослеживание режима работы столовой, санитарного состояния обеденного зала, санитарно-гигиенического состояния кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

2. **Выступила** - медицинская сестра Абдулгамидова М.М.

Санитарно - гигиеническую уборку столов проводят кухонные работники за 15 минут до приема пищи учениками. Влажная санитарно - гигиеническая уборка полов проводится после каждого приема пищи по мере загрязнения.

Мытье посуды и столовых приборов осуществляется с обработкой дезинфицирующих средств.

3. **Выступила** - ответственная по питанию Фаталиева А.С.

За 10 минут до прихода детей персонал столовой накрывает столы. Блюда подаются горячими, имеют аппетитный вид и запах. На раздаче стоят контрольные порции. Меню на стенде соответствует цикличному. Вкусовые качества пищи очень хорошие. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Сотрудники столовой все в перчатках. Халаты чистые. В зале постоянно находится работник кухни, который следит за порядком, помогает младшим детям убрать со стола. На установленное по графику время, дети организованно, вместе с классными руководителями, входят в столовую.

4. **Выступил:** Аскеров И.А. отметил хорошую работу работников столовой, сказал, что столово-кухонный инвентарь, держат в чистоте и в порядке, нарушений со стороны персонала не обнаружено.

Рекомендовано:

1. Всем классным руководителям следить за питанием учащихся, организованно приводить детей в столовую, вести учет ведомостей по питанию.
2. Предложить классным руководителям через занятия внеурочной деятельности и классные часы вести с детьми беседы о правильном питании.
3. Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

Директор  И.А.Аскеров

