

**Протокол совещания по организации питания
от 14.09.23г.**

Повестка

1. Организация питания учащихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Наличие документов по организации питания.

Выступила зам. директора по УВР начальных классов Алисултанова Г. С.,...

1. Все учащиеся школы питаются во время перемен после второго, третьего и четвёртого уроков. Классы приходят в столовую с классным руководителем.
2. Обеспечивают поставку продуктов ООО «Махачкала продукт». Договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Есть график работы столовой и график питания по классам.
3. В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.
4. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Завоз скоропортящейся продукции производится по обчёту заказа. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Имеется приказ по школе «Об организации питания школьников» на 2020-2021 учебный год.
5. Ежемесячно составляются акты бракеражной комиссии, имеется график дежурств администрации по столовой, а также график дежурства учителей и классов по школе и столовой.

Выступила Магомедова Л.М.-зав. производством.

Ведется следующая документация:

- Журнал здоровья персонала столовой;
- Журнал по проведению С витаминизации III блюд;
- Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
- Бракеражный журнал.

Выступила зам. директора по УВР начальных классов Алисултанова Г.С.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется.

Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Ящик для хлеба обрабатывается 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни. Имеется наличие суточных проб.

В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеется инструкция по мытью посуды.

Выступил зам.директора по хозяйственной части школы Мамаев А.М.

Обеспечены условия для мытья посуды. Столовая снабжена холодной и горячей водой. Имеются 2 холодильника и 1 морозильная камера. Холодильники снабжены электронными термометрами

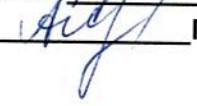
Вместе с тем выявлен ряд недостатков:

1. Необходимо провести ремонт электропроводов.
2. Недостаточный контроль со стороны классных руководителей 4б,4в,2б,2д классов за осуществлением дежурства и посещением столовой учащимися.

Постановили:

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Готовить в соответствии с перспективным меню согласованным с Роспотребнадзором.
3. Организовать питание учащихся в столовой по утвержденному графику (график прилагается)
4. Выполнять все нормы по хранению продукции, содержания посуды и другого столового инвентаря, также нести ответственность за качество приготовленной пищи.
5. Медицинскому работнику ежедневно осуществлять отбор суточной пробы.
6. Классным руководителям сопровождать учащихся в столовую, следить за дисциплиной и соблюдением гигиенических норм.
7. Рассмотреть вопросы по организации питания на родительских собраниях и классных часах

Председатель:  Алисултанова Г.С..

Секретарь:  Гантурова А. Ш.