

Протокол №1
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 01 сентября 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников в 2024-2025 учебном году.
2. Утверждение плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2024-2025 учебный год.

По первому вопросу выступила учитель Гаязова Зухра Зиннуровна, отметила, что цель, которую должна ставить перед собой комиссия по контролю за организацией и качеством питания это, прежде всего охрана и укрепление физического здоровья обучающихся и воспитанников школы. Было подчеркнуто, что основные задачи следующие: создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся и воспитанников ; развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания; обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания; проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Зухра Зиннуровна подчеркнула основные направления деятельности комиссии, отметила, что комиссия оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся и воспитанников и прежде всего, осуществляет контроль:

- За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, срокам их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающихся и воспитанников;
- За соблюдением графика работы столовой.

Результаты голосования – единогласно

По второму вопросу выступила председатель комиссии Богабиева Нуриса Муллануровна ознакомила присутствующих с планом работы комиссии на 2024 – 2025 учебный год. Подробно остановилась на мероприятиях, которые будут проводится в течение года.

Результаты голосования – единогласно

Решение:

1. Принять основные направления работы комиссии на 2024 – 2025 учебный год.
2. Утвердить план работы комиссии на 2024 – 2025 учебный год.
3. Информацию Богабиевой Н.М. принять к сведению.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол № 2
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 16 сентября 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 16 сентября 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 16 сентября 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол №3
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 04 октября 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 04 октября 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 04 октября 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

2. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол №4
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 17 октября 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 17 октября 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 17 октября 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

3. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

_____ М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

_____ Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

_____ Г.М. Хабибрахманова

_____ Г.Р. Богабиева

_____ Р.Н. Накипова

_____ З.З. Гаязова

Протокол №5
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 25 октября 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 25 октября 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 25 октября 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовления пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

4. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол №6
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 18 ноября 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 18 ноября 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 18 ноября 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

- 4 Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол №8
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 02 декабря 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 02 декабря 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 02 декабря 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовления пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол №9
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 17 декабря 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 17 декабря 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 17 декабря 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол №10
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 27 декабря 2024 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 27 декабря 2024 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 02 февраля 2024 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-10 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол №11
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 21 января 2025 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 21 января 2025 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 21 января 2025 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-10 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

_____ М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

_____ Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

_____ Г.М. Хабибрахманова

_____ Г.Р. Богабиева

_____ Р.Н. Накипова

_____ З.З. Гаязова

Протокол №12
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 06 февраля 2025 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 06 февраля 2025 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 06 февраля 2025 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

_____ М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

_____ Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

_____ Г.М. Хабибрахманова

_____ Г.Р. Богабиева

_____ Р.Н. Накипова

_____ З.З. Гаязова

Протокол №13
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 21 февраля 2025 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 21 февраля 2025 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 21 февраля 2025 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.

7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

_____ М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

_____ Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

_____ Г.М. Хабибрахманова

_____ Г.Р. Богабиева

_____ Р.Н. Накипова

_____ З.З. Гаязова

Протокол №14
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 10 марта 2025 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 10 марта 2025 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 10 марта 2025 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова

Протокол №15
заседания комиссии по контролю
за организацией и качеством питания

от 31 марта 2025 года

Присутствовали: директор Гарипов М.Г., члены комиссии: Богабиева Н. М., Хабибрахманова Г. М., Богабиева Г. Р., Накипова Р. Н., Гаязова З. З.

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 31 марта 2025 года. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала Накипова Резеда Нурулловна, которая зачитала отчет по результатам рейда комиссии 31 марта 2025 года.

Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - примерное 10-дневное меню согласно возрастной категории;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук.
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.
9. В каждом холодильнике, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдержан).

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

Директор

М.Г. Гарипов

Председатель комиссии:

Н.М. Богабиева

Члены комиссии:

Г.М. Хабибрахманова

Г.Р. Богабиева

Р.Н. Накипова

З.З. Гаязова