

**Протокол заседания общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ гимназии № 20 им. С.С.Станчева**

от 17.01.2022г.

Присутствовали – 4 человека

Отсутствовали –нет

**Повестка дня:**

1. Контроль над выполнением договора поставки, исполнения бюджета.
2. Контроль над организацией питания (контроль за работой пищеблока, проверка закладки и выхода готовой продукции, 48-часовые пробы, контрольные порции).
3. Организация питания (соблюдение графика питания, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков).

**Слушали:**

По первому вопросу зам. директора по АХЧ Галахову Л.А. о контроле над выполнением договора поставки, исполнения бюджета. Продукты питания в столовую гимназии поставляются в срок, без задержек. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит все виды продуктов в соответственной таре, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются, по телефону. Фрукты, овощные салаты всегда присутствуют в питании обучающихся, сезонные овощи.

**Решили:**

Работу поставщика признать удовлетворительной. Продукты заказывать из расчета на 10 дней, но выдерживать сроки реализации.

**Слушали:**

По второму вопросу зам. директора по АХЧ Галахову Л.А. о контроле над организацией питания (контроль за работой пищеблока, проверка закладки и выхода готовой продукции, 48-часовые пробы, контрольные порции). Лилия Александровна сообщила о том, что в гимназии работает родительская комиссия по контролю за организацией питания обучающихся. 2 раза в неделю комиссия ведет контроль за работой пищеблока, проверяют закладку и выход готовой продукции, 48-часовые пробы. После посещения столовой комиссия заполняет оценочные листы по контролю за организацией горячего питания.

**Решили:**

Членам родительской комиссии по питанию продолжить работу внутренних проверок. Обо всех нарушениях, о несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения

**Слушали:**

По третьему вопросу зам. директора по АХЧ Галахову Л.А. об организации питания (соблюдение графика питания, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков). Работниками столовой полностью соблюдается график питания, сервировка стола начинается за 5-7 минут до звонка, все блюда соответствуют температурным нормам.

**Выступила:**

Зам. директора по УВР Жмурину О.А., которая рассказала о том, что классными руководителями ведется постоянная работа по освоению культурно-гигиенических навыков при приеме пищи. Особенно на это обращают внимание учителя начальной школы. Детей учат, что перед едой необходимо мыть руки, во время приема пищи правильно сидеть (не расставлять локти и не ставить их на стол), пользоваться столовыми приборами. Во время еды дети не должны спешить, отвлекаться, играть обеденными приборами, набивать полный рот пищей и разговаривать при этом и т.п.

**Решили:**

Продолжить работу по организации питания (соблюдение графика питания, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков).

Председатель комиссии



Гурьева А.Н.

Секретарь комиссии



Криволицкая И.Е.