**Протокол №1**

 **заседания группы общественного контроля по питанию**

от 27.09.2024 г.

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих - нет

  **Повестка дня:**

1.Утверждение плана работы группы общественного контроля по питанию на год.
2**.**Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.
3. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной.

По первому вопросу слушали
директора МКОУ НОШ с. Яхреньга, ответственного за питание школьников Пирогову Г.В.
Она познакомила присутствующих с планом работы группы общественного контроля по питанию на 2024-2025 учебный год.
Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

Решили: Принять план работы группы общественного контроля по питанию за основу.

По второму вопросу слушали Пирогову Г.В., она познакомила с рекомендациями по организации горячего питания учащихся 1-4 классов и другими нормативно-правовыми актами.
Решили: Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.

По третьему вопросу слушалиКуковерову А.С. Она пояснила присутствующим, что обеденный зал, кухня, моечная соответствуют санитарным нормам.

Решили: Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.

 Директор МКОУ НОШ с.Яхреньга Г.В.Пирогова

**Протокол №2**

**заседания группы общественного контроля по питанию**

от 24.10.2024 г.

Присутствовали 5 человек
Отсутствующих - нет
  **Повестка дня:**

1. Отчет о работе с поставщиком продуктов питания (завхоз Куковерова А.С.)

По первому вопросу слушали Куковерову А.С., завхоза учреждения образования, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую учреждения поставляются один раз в неделю: вторник. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов и в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются по телефону. Фрукты, овощные салаты всегда присутствуют в питании школьников. Работой поставщиков удовлетворительна.

Решили: строго придерживаться примерного меню. Продукты заказывать из расчета на 10 дней, выдерживать сроки реализации.

О всех нарушений, несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения;

Директор МКОУ НОШ с.Яхреньга Г.В.Пирогова