

Протокол №1

заседания родительского контроля по питанию

от 12.01.2024г

Присутствовали- 5 человек

Отсутствующих - нет

Повестка дня:

1. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.
3. О ведение разъяснительной работы в семье о здорового питания.

По первому вопросу слушали заместителя директора по воспитательной работе, Н.И. Попову.

Решили: Взять за основу и привести в соответствии с требованиями.

По второму вопросу слушали Болюбаш Н.М., председателя Управляющего Совета, она познакомила с рекомендациями по организации питания, обучающихся в учреждениях образования в 2022-2023 учебном году. Этот документ обязательный для руководства и выполнения требований по организации питания учащихся и воспитанников. Были доведены результаты оценки и контроля за санитарным состоянием столовой и кухонных помещений.

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

По третьему вопросу заместителя директора по воспитательной работе, Н.И. Попову. Она пояснила присутствующим, как проводиться разъяснительная работа с учащимися по соблюдению режима дня, здоровому питанию. Для более продуктивной работы классных часов недостаточно, необходимо проводить работу с семьями и детьми в семье.

Решили:

Проводить работу через информирование родителей через буклеты, социальные сети о необходимости здорового питания детей

Секретарь  И.В. Ольшанских

Протокол №2

заседания Совета по питанию

от 26.02.2024 г.

Присутствовали 5 человек

Отсутствующих - нет

Повестка дня:

1. Организация питания школьников на переменах- В.И. Острикова
2. О выполнении натуральных норм питания-Л.В. Магазинова
3. Разное

По первому вопросу слушали завхоза В.И.Острикову, она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено управлением образования. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано. Проводился осмотр отходов после питания воспитанников в послеобеденное время. Установлено, что воспитанники хорошо кушают пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащийся дежурный убирает со стола. На переменах организовано дежурство учителей, обслуживание доброжелательное.

Решили: принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

По второму вопросу заслушали Л.В.Магазинову. Она проинформировала присутствующих о том, питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 воспитанника и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

Решили: Твердо придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

Секретарь -  И.В. Ольшанских

Протокол №3
заседания Совета по питанию

от 22.03.2024

Присутствовали : 4 человека

Отсутствовали : 1 человек

Повестка дня:

1. Отчет о работе с поставщиком продуктов питания.
2. Выполнение натуральных норм питания.
3. Разное

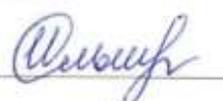
По первому вопросу слушали Мисанова А.С., повара учреждения образования, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую учреждения поставляются дважды в неделю: вторник, четверг. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов и в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются по факсу, по телефону. Фрукты, овощи всегда присутствуют в питании школьников.

Работой поставщиков удовлетворительна, если имеются недоразумения, то они решаются в рабочем порядке.

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

По второму вопросу слушали Л.В. Магазинову, о выполнении натуральных норм. Были случаи, когда молочных блюд было больше в наличии. Мясные продукты в норме, использование круп, макаронных изделий, картофеля в норме.

Решили: членам родительского контроля по питанию продолжить работу, по всем видам внутренних проверок. О всех нарушениях, несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения.

Секретарь  И.В. Ольшанских