

Протокол № 3

Заседания Совета по питанию МБОУ «ЦО №26»

24.03.2023 г.

Присутствовали:

1. Пшеничникова И.Ю. – заместитель директора, председатель Совета;
2. Бобкова Т.В. – диетическая медсестра, ответственный за питание УДК №4;
3. Климова О.А. – учитель-логопед, ответственный за питание УДК №7;
4. Пуганова Е.И. – кладовщик, ответственный за питание УДК № 6;
5. Семина Е.Г.-ответственный за горячее питание УК №1
6. Камардина Д.В.-ответственный за горячее питание УК № 2
7. Ходак К.Д.-ответственный за горячее питание УК № 3

Повестка дня:

1. Итоги контроля за соблюдением графика приема пищи, дежурства в столовой, соблюдение культуры обслуживания и приема пищи обучающимися.
2. Работа бракеражной комиссии.
3. Обсуждение результатов родительского контроля.
4. Итоги контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, обеспечению условий качественного и безопасного питания обучающихся.

По первому вопросу слушали Семину Е.Г., ответственного за горячее питание УК 1, она огласила результаты проверки выполнения требований личной гигиены учащимися, они показали, что под руководством классных руководителей вся начальная школа регулярно соблюдает правила гигиены, перед приемом пищи все дети моют руки с мылом и вытирают бумажными полотенцами. Она рекомендовала провести беседу с учащимися средней школы о правилах личной гигиены.

Выступили:

Ходак К.Д.-ответственный за горячее питание УК № 3, отметила, что график приема пищи обучающимися соблюдается, посуды столовой в достаточном количестве, сервировка столов соблюдается, имеются средства для мытья рук и бумажные полотенца. Санитарно-гигиенические требования в столовой соблюдаются.

Камардина Д.В.-ответственный за горячее питание УК № 2, сказала, что ведет постоянный контроль за соблюдением графика приема пищи, дежурством в столовой, соблюдением культуры обслуживания и приема пищи обучающимися.

По второму вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., пояснила, что во всех учебных корпусах работают бракеражные комиссии, отмечено, что все блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, проведена оценка всех блюд на вкус, цвет, запах, консистенцию, нарушений в приготовлении блюд не выявлено. Установлено следующее: - вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи. Снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции».

Выступили:

Бобкова Т.В., диетическая медсестра, сказала, что отслеживаем, правильность приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами, закладки основных продуктов питания в котлы и выход готовых блюд, нарушений не выявлено.

По третьему вопросу слушали, Климову О.А. – учителя-логопеда, которая рассказала о деятельности рабочей группы по контролю за организацией и качеством питания. Плановая работа комиссии осуществляется в основном два раза в месяц, результаты контроля отражаются в акте.

Выступили:

Пуганова Е.И. – ответственный за питание УДК № 6, которая отметила, что родители активно участвуют в контроле организации питания, интересуются меню, участвуют в дегустации блюд, отзывы о качестве приготовления блюд положительные.

Семина Е.Г.-ответственный за горячее питание УК №1, сказала родители участвуют в контроле организации питания, в соответствии с утвержденными кандидатурами, и графиком работы, негативных отзывов о работе школьной столовой не было.

По четвертому вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., с итогами контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, обеспечению условий качественного и безопасного питания обучающихся. В ходе контроля выявлено санитарное состояние пищеблоков – удовлетворительное. Работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выступили:

Ходак К.Д.-ответственный за горячее питание УК № 3, отметила, что санитарное состояние столовой удовлетворительное. Порции соответствуют возрасту обучающихся. Питание организовано в соответствии с примерным меню. На пищеблоке достаточное количество посуды без сколов и трещин.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Членам Совета по питанию продолжить работу по проверке санитарного состояния пищеблоков и столовых, контрольного взвешивания блюд.
2. Проведение активной разъяснительной работы о пользе правильного питания среди учащихся и их родителей, формирование навыков здорового образа жизни (беседы, классные часы, родительские собрания и др.)
3. Активизировать работу по реализации программы мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания, с целью формирования у детей основных представлений и навыков рационального питания через внеурочную деятельность.

За: 7 человек

Против: 0 человек

Секретарь _____ (Климова О.А.)

Председатель _____ (Пшеничникова И.Ю.)