

## Протокол № 3

### Заседания Совета по питанию МБОУ «ЦО № 26»

19.03.2025 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. Дюмина Л.А.- ответственный за горячее питание УК №3
6. Иванова В.Д.-ответственный за горячее питание УК №1
7. Карпов Д.А.- ответственный за горячее питание УК №2
8. Алоян А.М.- диетическая медсестра, ответственный за питание УДК № 5

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за первый квартал 2025г.
2. Отчеты о санитарном состоянии обеденных залов, пищеблоков, моечных в УК/УДК
3. Организация дежурства в столовой. Контроль за отходами после питания.
4. Итоги работы общественной комиссии по контролю за горячим питанием.
5. Участие в социологическом исследовании по удовлетворенности школьным питанием и вкусовым предпочтениям обучающихся.

По первому вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. За первый квартал 2025 года натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям по школьным корпусам. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания детей, отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

Выступили: Бобкова Т.В., диетическая медсестра, отметила, что трудно выполнять требования по соблюдению натуральных норм по основным продуктам в детском саду, так как стоимость, в настоящее время, одного дня питания детей составляет 104 руб., продукты подорожали, невозможно уложиться в эти средства, соблюдая все нормы питания нашего меню, при четырех разовом приеме пищи.

По второму вопросу, слушали. Иванову В.Д., ответственного за горячее питание УК 1, она пояснила присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой

установлено следующее: вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи, емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой, снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции», дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции, уборка столовых залов осуществляется регулярно, приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Выступили: Карпов Д.А., ответственный за горячее питание УК № 2, он отметил, что санитарно-гигиенические нормативы в столовой УК 2 соблюдаются, во время весенних каникул в столовой будет производиться генеральная уборка всех производственных цехов и обеденного зала.

Выступили: Дюмина Л.А., ответственный за горячее питание УК № 3, она отметила, что помещения столовой отремонтированы, имеется новое технологическое оборудование, в средней школе работает буфет по раздаче готового питания обучающимся, нареканий на работу столовой и буфета не возникало.

По третьему вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., она отметила, что проводится постоянный контроль за отходами после питания детей. Установлено, что обучающиеся хорошо едят избирательные, любимые блюда, которые чаще всего используются и в домашнем питании, макаронные гарниры, мясные котлеты, первые блюда с крупяными, макаронными изделиями, плохо употребляют некоторые каши.

Инна Юрьевна, заострила внимание, о проведении профилактической работе с детьми о здоровом питании. На переменах организовано дежурство учителей и учащихся старших классов (дежурные классы), обслуживание доброжелательное.

Выступили: Иванова В.Д., ответственный за горячее питание УК № 1, которая сказала, что в родительские чаты отправлены памятки по здоровому питанию. В День профориентационной работы ребята познакомились с профессией повара, узнали плюсы и минусы этой профессии, узнали 10 интересных фактов о профессии от шеф-повара. Ребятам младших классов рассказали интересные факты о пользе овощей и фруктов, провели акцию «Чистые ладошки».

Выступили: Алоян А.М. диетическая медсестра, ответственный за питание УДК № 5, которая, отметила что в детском саду, проводилась неделя здорового питания, дети познакомились витаминами А, В, С, Д, учились определять их наличие в продуктах по определенным признакам (вкусу, цвету). В конце недели ребят ждал урок о здоровом питании «Культура приёма пищи». Рисунки детей «Здоровое питание-основа процветания» оформлены в выставку. Дети научились оценивать полезность продуктов, различать понятия «Правильная еда», «Здоровый образ жизни», «Культура приёма пищи».

Выступили: Карпов Д.А., ответственный за горячее питание УК № 2, который отметил, что классные руководители совместно с медицинской сестрой, провели с обучающимися профилактические беседы и классные часы о правильном питании детей, рассказали о том, какие правила личной гигиены необходимо соблюдать во время приема пищи.

По четвертому вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., она отметила, что с целью поддержания в динамичной тенденции проведения мероприятий по организации родительского контроля за организацией питания, члены общественной комиссии постоянно осуществляли контроль за питанием детей во всех школьных и дошкольных корпусах. Они посещали столовые, оценивая их санитарно – гигиеническое состояние, знакомились с меню, смотрели приемы пищи обучающимися, сервировкой стола, наличием столовой посуды и приборов, оборудованных помещений для мытья рук. По итогам контроля составлялись «Акты родительского контроля за организацией питания детей»

По итогам контроля:

Родители отметили, что в образовательном учреждении имеется меню для всех возрастов (размещено на сайте образовательной организации и вывешено в свободном доступе для всех). Родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты. На момент контроля, не выявлены факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии. Родители отметили хорошее санитарно – гигиеническое состояние столовых и пищеблоков, после каждого приема пищи проводится уборка помещения. Перед входом в столовую установлены раковины для мытья рук; на каждой раковине имеется мыло, установлены электросушилки для рук, санитайзеры, имеются бумажные полотенца. Обучающиеся и сотрудники соблюдают правила личной гигиены. Фактов нарушений нет.

По пятому вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., которая разъяснила в необходимости активизировать участие родительской общественности в социологическом исследовании по удовлетворенности школьным питанием и вкусовым предпочтениям обучающихся.

Постановили:

1. Дежурным учителям и учителям начальных классов строго следить за соблюдением правил поведения в школьной столовой и соблюдения санитарно-гигиенических требований обучающимися.
2. Ежедневно анализировать накопительную ведомость.
3. Принять к сведению информацию и продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием родительской общественности.
4. Активизировать родительскую общественность в социологическом исследовании по организации питания обучающихся.

Голосование:

За: 9 человек

Против: 0 человек

Секретарь  (Климова О.А.)

Председатель  (Пшеничникова И.Ю.)