

Протокол № 2

Заседания Совета по питанию МБОУ «ЦО №26»

25.12.2023 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. Дюмина Л.А.- ответственный за горячее питание УК № 3
6. Семина Е.Г.-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. Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований.
2. Работа школьного буфета, ассортимент продукции.
3. Обсуждение результатов контроля по соблюдению требований в организации горячего питания в УК/УДК.

По первому вопросу слушали Дюмину Л.А., о культуре поведения обучающихся во время приёма пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований. Все обучающиеся ознакомлены с правилами поведения в столовой, санитарно-гигиенические нормы выполняются. Столовая оборудована раковинами для мытья рук, в наличии гигиенические средства и бумажные полотенца, все обучающиеся моют руки перед едой в столовой. Сервировка соблюдается, столовых приборов в достаточном количестве, имеются бумажные салфетки. Проводится систематическая работа с обучающимися и родителями по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ, которая включает совместную работу семьи и школы по формированию здорового образа жизни, сбалансированного питания детей, профилактику желудочно-кишечных и инфекционных заболеваний.

По второму вопросу слушали Семину Е.Г., она отметила, что для дополнительного питания в школе работает буфет. На сегодняшний день буфет работает на полную мощность, оборудован всем необходимым, имеется перечень ассортимента пищевых продуктов, реализуемых в школьном буфете для обучающихся. Организована свободная продажа готовых блюд и буфетной

продукции, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для промежуточного питания обучающихся в достаточном ассортименте за наличный расчет. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, промышленного производства в индивидуальной порционной упаковке. Запрещенных продукт в буфете не имеется.

По третьему вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., она пояснила присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния обеденных залов, пищеблоков школьных столовых установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и сопроводительную документацию, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления;
- 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.

Выводы и предложения:

Обеспечивается своевременный вывоз мусора и пищевых отходов.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Дежурным учителям и учителям начальных классов строго следить за соблюдением правил поведения в школьной столовой и санитарно-гигиеническими навыками у обучающихся. Срок: постоянно.
2. Продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических требований у детей. Срок: постоянно.
3. Продолжить работу школьных буфетов с соответствующем режиме. Срок: постоянно.
4. Усилить работу бракеражных комиссий, в случае выявления нарушений, принимать незамедлительные меры для их устранения. Срок: постоянно.

За: 8 человек

Против: 0 человек

Секретарь  (Климова О.А.)

Председатель  (Пшеничникова И.Ю.)