

### Протокол № 3

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

19.03.2024 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. Дурманова Е.В.-заместитель директора УДК № 6
8. Карпов Д.А.- ответственный за горячее питание УК № 2
9. Алоян А.М.- диетическая медсестра, ответственный за питание УДК № 5

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. Результаты анализа организации питания.
4. Итоги контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, обеспечению условий качественного и безопасного питания обучающихся.

По первому вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., с итогами контроля, она отметила, что режим работы школьных столовых четко соответствует режиму работы школы, составлен график приема горячей пищи, а также режим работы столовой. Санитарное состояние школьных столовых соответствует норме. Процесс изготовления продовольственного сырья и пищевых продуктов, условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов соответствуют требованиям. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, требования СанПиН соблюдаются. Ведётся ежедневный учёт обучающихся, охваченных горячим питанием, табель ежедневного учета детей из многодетных и малообеспеченных семей, детей с ОВЗ, детей – инвалидов, соответствует сведениям о посещаемости в классных журналах школы. Своевременно заполняются журналы согласно приложению СанПиН 2.4.3.3648-20: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал здоровья; журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Выступили: Карпов Д.А, который сказал, что питание учащихся осуществляется во время больших перемен, за каждым классом закреплены столы. раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

По второму вопросу, слушали Пуганову Е.И., рассказала о работе бракеражной комиссии, течение года постоянно велась работа по контролю санитарно-гигиенического состояния пищеблока, наличия и исправности оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состояния помещений кладовой. Осуществлялся контроль качества поступающих продуктов в соответствии с сопроводительными документами (накладными и сертификатами), где указаны дата выработки, сроки и условия хранения. Ежедневно отслеживалось составление меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.

Члены комиссии оценивали органолептические свойства приготовленных продуктов и заносили соответствующие сведения в Журнал бракеража готовой продукции.

По третьему вопросу, слушали Климову О.А., она отметила, что ежедневно проверялась организация питания в группах. Во всех группах соблюдаются санитарно-гигиенические требования, регулярно проветриваются помещения. Дети перед приемом пищи тщательно моют руки с мылом, после приема пищи также организованы гигиенические процедуры, дети умываются и полоаскают рот. Питьевой режим соблюдается в полном объёме, смена воды проводится согласно графику. Вся мебель в группах промаркирована и соответствует росту детей.

Выступили, Алоян А.М., которая сказала, что сервировка столов во всех группах соответствует требованиям, на столах на все приемы пищи стелятся красивые скатерти, выставляются салфетницы, салат подается в салатницах, сервируются ложки и вилки, в соответствии с возрастом детей.

По четвертому вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., которая сказала, что санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблоков и столовых соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, помещения содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Пищеблоки обеспечены достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств.

Постановили:

1. Систематически проводилась разъяснительная работа с педагогами, младшими воспитателями с целью повышение эффективности воспитательно-образовательного процесса по формированию ценностных представлений о здоровом образе жизни, посредством воспитания культурно-гигиенических навыков приёма пищи у детей.

2. Постоянно проводить работу по информированию родителей о блюдах, которые ребёнок получил в течение дня, взаимодействовать с семьями воспитанников по вопросам столового этикета.

Голосование:

За: 9 человек

Против: 0 человек

Секретарь  (Климова О.А.)

Председатель  (Пшеничникова И.Ю.)