

Протокол № 3
заседания Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

от 16 декабря 2021 г.

Присутствовали:

Председатель комиссии – Новицкая Л.И., директор,
Члены комиссии – Чеботарева Н.Г., заместитель директора, Ирхина А.В., социальный педагог,
Рослякова Е.С., представитель родителей, Русских А.А., представитель родителей, Киселева
А.Н., представитель родителей, Сотова А.О., представитель родителей, Вавилова Н.А.,
представитель родителей, Супрун М.В., представитель родителей,

Повестка дня:

1. Контроль за организацией питания

Слушали:

Социального педагога Ирхину А.В. Она представила информацию о количестве питающихся льготной категории обучающихся. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательного учреждения соблюдаются требования, установленные нормативными документами. Подчеркнула, что в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо, рыба, молоко, овощи и т. д.

Обучающиеся обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания. Составлено меню для детей – 7-11 лет (с ним можно ознакомиться на сайте организации), которое утверждено Роспотребнадзором. На завтраки чаще всего в меню представлена каша, хлеб, сыр или сливочное масло (порционно), напиток (например, чай).

Было отмечено, что осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в школе. Ассортимент и качество горячего питания постоянно контролируется бракеражной комиссией, мобильной группой с привлечением родительской общественности.

Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания: мытье рук с мылом теплой водой, бумажные полотенца.

Санитарные требования к состоянию пищеблока соблюдаются. Продукты питания хранятся отдельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.). Осуществляется ежедневный осмотр сотрудников столовой, с фиксацией в журнале Здоровья.

Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей. Осуществляется программа витаминизации третьих блюд. Рассказала об отборе и хранении суточных проб готовых блюд.

Огромное внимание уделяется укреплению и пополнению материально-технической базы столовой в соответствии с нормами и требованиями действующих СанПин. На все вопросы родители получили квалифицированные ответы, ознакомились с работой пищеблока.

Решили:

1. Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению;
2. Провести анкетирование «Удовлетворенность горячим питанием».

Председатель:

Секретарь:




Новицкая Л.И.

Давыдова Д.В.