

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 516
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Протокол № 1
заседания Совета по питанию ГБОУ СОШ №516

Заседание ведет председатель Совета по питанию и.о. директора школы Бордачева М.Ю.

Присутствовали:	Приглашенные:
Андреева Г.А. – завуч по восп.работе.	Михайлова Е.В. – заведующая производством ГБОУ СОШ №516.
Порываева А.М. – ответственный по питанию, секретарь Совета по питанию.	Белякова Е.В. - родитель ученика 5 «б» класса
Куреньшева Е.В.– секретарь, член Родконтроля по питанию.	Клюс Е.В. - родитель ученика 5 «б»класса
Коновалова А.В.- член Совета по питанию	

Присутствовали 8 человек, отсутствующих нет.
Заседание правомочно.

Повестка дня:

1. Организации горячего питания обучающихся ГБОУ СОШ №516.

Слушали ответственную по питанию в ГБОУ №516 Порываеву Анну Михайловну, которая рассказала о том, что столовая школы готова к работе. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Было отмечено, что питание школьников организовано в соответствии с десятидневным меню. В школе имеется бракеражная комиссия, которая осуществляет ежедневный контроль за качеством питания школьников. Все учащиеся школы получают горячее питание..

Режим питания обучающихся утверждается директором образовательного учреждения.

Познакомила присутствующих с проектом работы Совета по питанию на 2024/2025 учебный год.

Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

Решение:

Принять план работы Совета по питанию на 2024/2025 учебный год.

За – 8 человек, против – 0, воздержались – 0.

В целом организация питания ГБОУ СОШ №516 признана удовлетворительной

Слушали Заведующую производством ГБОУ №516 Михайлову Екатерину Васильевну, которая рассказала о персонале столовой, о поставщиках продуктов. В соответствии с требованиями в школьной столовой ведется документация:

журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля над рационом питания, ежедневное меню.

Она рассказала об особенностях питания в общеобразовательных учреждениях. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов в соответствующей таре, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются своевременно. Фрукты, овощные салаты всегда присутствуют в питании школьников. Работа поставщиков удовлетворительна, если имеются недоразумения, то они решаются в рабочем порядке. При выявлении недостатков составляется претензия, производится замена некачественного товара, осуществляется дополнительная доставка недостающих продуктов.

Также она объяснила присутствующим, что питание обучающихся осуществляется на основании десятидневного меню утвержденного управления социального питания. При разработке меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Присутствующие обсудили выступления на заседание Совета по питанию. Были внесены следующие пожелания и предложения:

1. Провести просветительскую работу на тему здорового питания в классных коллективах;
2. Провести заседание Совета по питанию с дегустацией блюд.
3. Проведена беседа с присутствующими родителями по вопросу посещения столовой и буфета учащимися, а именно график посещения.

2. Организация родительского контроля.

Слушали Коновалову Александру Владимировну – родителя обучающегося, члена Совета по питанию, она рассказала о важности родительского контроля в целях улучшения организации горячего питания детей в общеобразовательной организации. Проведение мониторинга результатов родительского контроля позволит формированию предложений для принятия решений по улучшению питания.

Решение:


В целях осуществления организации родительского контроля взять за основу методические рекомендации « МР 2.4.0180 – 20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

За – 8 человек, против – 0, воздержались – 0.

Председатель Совета по питанию:

И.о Директора  Бордачева М.Ю.

Секретарь Совета по питанию:

Ответственный за организацию питания  Порываева А.М.

Дата 17 сентября 2024г

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №516
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



Протокол №1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.09.2024 г.

Время проверки: 14-30 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

- 1.Белякова Е.В. - родитель 5«Б» класса;
- 2.Клос Е.В. - родитель 5«Б» класса;
- 3.Порываева А.М. - ответственный по питанию.
- 4.Куреньшева Е.В.- секретарь.член родконтроля

составили настоящий протокол в том, что 17 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Белякова Е.В.
2. Клос Е.В.
3. Порываева А.М.
- 4.Куреньшева Е.В