

Протокол № 10
заседания Совета по питанию

« 07 » апреля 2023

Присутствовали: 6 человек:

Председатель Совета по питанию:

Шестак О.В

Члены совета:

Венева Л.И. - медицинская сестра;

Создательева Н.А. – ответственный за питание;

Рочегова М.В. - представитель педагогической общественности, социальный педагог;

Капустина А.А. – представитель родительской общественности;

Демидов Н.Д. – представитель Совета школы, представляющий интересы обучающихся.

Отсутствующих: нет

Повестка дня:

1. Провести анализ проводимого в апреле 2023 года анкетирования по вопросам организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 24».
2. Утвердить результаты анкетирования по вопросам организации горячего питания в школе.
3. Проанализировать предложения по улучшению организации горячего питания в школе.
4. Контроль за отпуском приготовленных блюд.
5. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями хранения, сроками реализации.
6. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием столовой и буфета.

По первому вопросу:

В соответствии с планом работы Совета по питанию от 31 августа 2022 года на 2022–2023 учебный год было проведено анкетирование обучающихся вместе с родителями 1-5 классов и обучающихся 6-11 классов льготных категорий в апреле 2023 года по вопросам организации горячего питания в школе.

Цель анкетирования: выяснить устраивает ли родителей и обучающихся организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В анкетирование приняли участие 497 опрошенных обучающихся 1-5 классов и обучающиеся 6-11 классов льготных категорий вместе с родителями.

Провели анализ анкетирования по вопросам организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 24», целью которого является сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

По второму вопросу:

Утвердили результаты анкетирования по вопросам организации горячего питания в школе:

№	Вопросы анкеты	Ответы, в %			
		Да	Нет	Затрудняюсь	Иногда /не всегда
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе ?	86,7 ±	13,3 ±	-	-
2	Удовлетворяет ли Вы санитарное состояние школьной столовой ?	90,7 ±	8,7 ±	0,6 ±	-

3	Наедаетесь ли Вы в школе ?	56,1	10,0	-	33,9
4	Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе ?	73,4	26,6	-	-
5	Нравится питание в школьной столовой ?	49,3	6,6	-	44,1
6	Устраивает меню школьной столовой ?	46,9	6,4	-	46,7
7	Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным ?	86,9	12,1	1	-

86,9% из 497 опрошенных обучающихся вместе с родителями считают питание в школе здоровым и полноценным.

86,7% из 497 опрошенных обучающихся вместе с родителями удовлетворяет система организации питания в школе.

По третьему вопросу:

Проанализировали предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

Опрошенные обучающиеся вместе с родителями 1-5 классов и обучающиеся 6-11 классов льготных категорий предложили включить в меню больше фруктов, овощей, соков, рис с котлетой, шоколадное масло, сырники вместо творожной запеканки, больше жаренного мяса, котлеты из печени, убрать все каши, добавить пирожки, сыр, пельмени. Уменьшить в меню блюда из капусты, моркови, творога, каши заменить на блинчики. Готовить, учитывая современные вкусовые предпочтения детей. Внести альтернативу питания, чтобы обучающиеся могли купить то, что им нравится (несколько блюд на выбор).

Решили:

- 1.Администрации образовательного учреждения необходимо усилить контроль за качеством продуктов и температурой подаваемой пищи.
- 2.Ознакомить комиссию по родительскому контролю качества питания с результатами проводимого анкетирования обучающихся вместе с родителями 1-5 классов и обучающихся 6-11 классов льготных категорий .
- 3.Проинформировать родителей (законных представителей) на родительских собраниях о состоянии организации горячего питания обучающихся, работы столовой.

Проголосовали:

За: - 6

Против: - 0

Воздержались: - 0

По четвертому вопросу слушали:

ответственного за питание Создателеву Н.А., которая ознакомила присутствующих с результатами проверки работы столовой МБОУ ЦО №24 по отпуску приготовленных блюд. Выход готовой продукции соответствует меню-раскладке. Пища раздается сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует при раздаче блюд. Температура еды и время подачи соответствует санитарным нормам.

Решили:

Продолжить контролировать отпуск приготовленных блюд, контролировать раздачу готовой еды, её температуры и время подачи.

Проголосовали:

За: - 6

Против: - 0

Воздержались: - 0

По пятому вопросу слушали:

медработника школы Веневу Л.И., которая проинформировала о том, что завоз скоропортящейся продукции производится по заявке, сопровождается декларацией и сопроводительными документами. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с

санитарными нормами. Ведется следующая документация: журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, бракеражный журнал, журнал забракованной продукции. Бракеражной комиссией ежедневно ведётся контроль выхода готовой продукции, имеются три подписи членов бракеражной комиссии. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. Ведется журнал поступления и использования скоропортящихся продуктов, сроки хранения соблюдаются, в холодильных камерах соблюдается товарное соседство.

ответственного за питание Создательву Н.А., которая сообщила информацию о результатах внутреннего контроля, касающегося наличия документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта и категории, срока реализации, пищевой ценности, наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре. На пищеблоке ведутся папки, в которых хранятся сертификаты. В холодильниках на всех продуктах имеются маркировочные ярлычки. В складских помещениях также имеются маркировочные ярлычки. Во всех холодильниках имеются проверочные градусники.

Решили:

Признать работу по проверке качества получаемых продуктов, условий хранения, сроков реализации удовлетворительной. Продолжить контроль сертификатов и другой документации, удостоверяющей качество продукции. Продолжить контроль закладки сырой продукции и выхода готового изделия, продолжить контроль ведения журнала закладки сырой продукции, бракеражного журнала.

Проголосовали:

За: - 6

Против: - 0

Воздержались: - 0

По шестому вопросу слушали:

ответственного за питание Создательву Н.А., которая провела анализ санитарно-гигиенического состояния столовой и буфета. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

В соответствии с п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом в трехсекционных ваннах с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении. На пищеблоке ведутся папки, в которых имеются все сертификаты. В холодильниках на всех продуктах имеются все маркировочные ярлычки. В соответствии с п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Решили:

Осуществлять контроль постоянно.

Проголосовали:

За: - 6

Против: - 0

Воздержались: - 0

Председатель Совета по питанию:

Шестак О.В.



Члены совета:

медицинская сестра
ответственный за питание
представитель педагогической
общественности, социальный педагог
представитель родительской
общественности

Венева Л.И
Создательева Н.А
Рочегова М.В

Капустина А.А.

представитель Совета школы,
представляющий интересы обучающихся.

Демидов Н.Д.

Секретарь

Создательева Н.А.