

Протокол № 2

Заседания Совета по питанию МБОУ «ЦО №26»

02.12.2022 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. Семина Е.Г.-ответственный за горячее питание УК №1
6. Камардина Д.В.-ответственный за горячее питание УК № 27
7. Ходак К.Д.-ответственный за горячее питание УК № 3

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.
4. Итоги санитарно-химического исследования готовых блюд.

По первому вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., председателя Совета, которая затронула вопросы по организации системы работы по воспитанию культурно- гигиенических навыков питания у детей в организации. Систематический контроль за организацией приёма пищи показал, что культура поведения в школьной столовой учащихся находится на недостаточном уровне. Имеются случаи нежелания убирать за собой посуду, несоблюдения правил личной гигиены, неаккуратного поведения за столом. Необходимо классным руководителям прививать учащимся навыки культурного поведения в местах общественного питания, соблюдения правил этикета, и личной гигиены при приёме пищи, бережного отношения к школьному имуществу.

Выступили:

Семина Е.Г., которая отметила, что в обеденном зале УК 1 всегда уютно и чисто, санитарное состояние – хорошее, оформлены тематический и информационный стенды, на видном месте в обеденном зале вывешивается ежедневное меню.

Ходак К.Д., отметила, что в УК 3 проводится просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания на классных часах. Проведено анкетирование среди учащихся и родителей. Анализ анкет показал, что обучающиеся и родители в целом удовлетворены качеством питания, меню и санитарным состоянием столовой в школе. Инициативной группой родителей проводится проверка качества горячего питания школьников. Замечаний к администрации школы и работникам столовой не было: на кухне и в зале порядок, горячий завтрак и обед, по отзывам родителей вкусный и сытный.

Камардина Д.В., сказала, что столовая УК 3 обеспечена штатами и необходимым технологическим оборудованием. Имеется необходимый набор помещений, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. Моющие и дезинфицирующие средства, столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве.

Бобкова Т.В., отметила, что в дошкольном отделении постоянно проводится с детьми воспитательно-образовательная работа по привитию детям культурно-гигиенических навыков при приеме пищи: правильно пользоваться столовыми приборами, есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом.

По второму вопросу слушали Семину Е.Г., которая сказала, что наряду с основным горячим питанием организовано и дополнительное питание обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора.

Выступили:

Ходак К.Д., которая сказала, что ассортимент буфетной продукции достаточно разнообразен, это свежая выпечка, мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) горячие напитки (чай, какао напиток), соки фруктовые, которые реализуются в заводской упаковке. По третьему вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., которая отметила, все пищеблока находятся в удовлетворительном состоянии, технологическое оборудование в рабочем состоянии, посуда для приготовления блюд в удовлетворительном состоянии, промаркирована, столовой посуды в достаточном количестве, удовлетворительного состояния. Имеется полный набор помещений производственного цикла, продукты хранятся в специально отведенных местах, холодильниках, товарное соседство соблюдается. Регулярно проводится отбор суточной пробы, журналы по организации питания ведутся регулярно. Однако имеются типичные ошибки, это обновление маркировка на хоз. инвентаре для уборки помещений пищеблока, хранение инвентаря в установленных местах.

Выступили:

Климова О.А., которая сказала, что все замечания исправлены, произвели замену емкостей для питьевой воды, обновили маркировку на хоз.инвентаре для уборки помещений пищеблока.

По четвертому вопросу слушали Пшеничникову И.Ю., которая сказала, что ежемесячно в школьных корпусах проводятся лабораторные санитарно-химические исследования готовых блюд на определение калорийности в целях определения соответствия вложения продуктов питания в блюда. Экспертиза показала, что фактическая энергетическая ценность блюда и химический состав по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов, установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений, что соответствует п.2.8. Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Классным руководителям вести постоянную работу по привитию учащимся навыков культурного поведения в местах общественного питания, соблюдения правил этикета, и личной гигиены при приеме пищи, бережного отношения к школьному имуществу.
2. Выполнить все рекомендации по приведению пищеблоков в нормативное состояние.

За: 7 человек

Против: 0 человек

Секретарь _____ (Климова О.А.)

Председатель _____ (Пшеничникова И.Ю.)