

ПРОТОКОЛ **Совета по питанию**

27 марта 2025 г.

№ 3

Присутствовали:

Председатель Совета - директор Мельникова О.В.
Секретарь Совета - учитель Стешиц А.Д.
Заместитель директора по ВР, председатель бракеражной комиссии
Плешкова О. Г.
Медицинская сестра Честникова С.П.;
Повар Ценцура М.А.;
Повар Глушкова Е.А.
Учитель Трощалова Л.О.
Калькулятор Жилкина Е.В.
Кладовщик Усачева В.И.

Приглашенные: Члены родительского комитета Демченко М. Н.,
Бабурян Л.Э., Донских Е. А.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Об организации питания обучающихся во 2-ом полугодии 2024-2025 учебного года.
2. О проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки.
3. О результатах проведенной проверки организации и качества питания обучающихся 20.03.2025 г.

1. СЛУШАЛИ:

Заместителя директора по ВР, председателя бракеражной комиссии Плешкову О. Г., которая отметила, что питание обучающихся осуществлялось на основании 14-дневного циклического меню. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания обучающихся. Натуральные нормы

продуктов питания соблюдены. Ежедневно осуществляется бракераж готовой продукции, записи фиксируются в «Бракеражном журнале», осуществляется мониторинг подачи педагогами сведений о количестве обучающихся, осуществляется ежедневный контроль за санитарным состоянием столовой и пищеблока.

РЕШИЛИ:

Продолжить работу по контролю организации питания.

2. СЛУШАЛИ:

Медицинскую сестру Честникову С.П., она отметила, что вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи; емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой; дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции; уборка столовых залов осуществляется регулярно; приготовление и хранение дезинфицирующих средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

РЕШИЛИ:

Продолжить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического состояния школьной столовой.

3. СЛУШАЛИ:

Заместителя директора по ВР Плешкову О. Г. Она представила акт о результатах проведенной проверки 20.03.2025 г. (акт прилагается). При проверке организации питания нарушений не выявлено. По весу блюда соответствуют отпускаемой готовой продукции утвержденного меню. При оценке блюд органолептическим методом (внешний вид, вкус, запах, консистенция) была поставлена оценка «хорошо».

РЕШИЛИ:

Продолжить работу по проверке организации и качества питания обучающихся.

Председатель СП



О. В. Мельникова

Секретарь СП

А.Д. Стешиц