

ПРОТОКОЛ № 1
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 09 сентября 2022г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования. Соответствие ежедневного меню, согласованного с Советом по питанию, десятидневному циклическому меню.
2. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.
2. Соблюдение режима питания и гигиены приёма пищи.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

По первому вопросу слушали директора школы – Беломытцеву И.А. , она познакомила с рекомендациями по организации питания обучающихся в учреждениях образования в 2021-2022 учебном году Этот документ обязательный для руководства и выполнения требований по организации питания учащихся.

По второму вопросу слушали заместителя директора по ХЧ – Лохматову Р.Я.,она рассказала о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация:

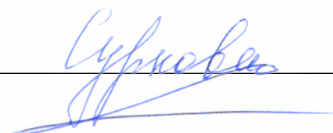
- бракеражный журнал поступающего сырья и продукции;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал учета температурного режима работы холодильного оборудования;
- журнал здоровья.

По третьему вопросу слушали ответственную за организацию горячего питания Веденеву М.В. о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Постановили:

1. Классным руководителям 1-11 классов проводить регулярно разъяснительную работу с обучающимися и родителями о популяризации школьного питания через классные часы и родительские собрания.
2. Регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала поступающего сырья и продукции и бракеражного журнала готовой продукции.
3. Ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Председатель Совета по питанию



ПРОТОКОЛ № 2
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 14 октября 2022г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Организация питания школьников на переменах.
2. О выполнении натуральных норм питания.
3. Посещение столовой членами общешкольного родительского комитета.

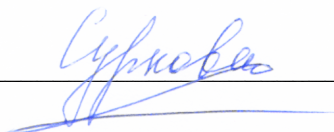
Выводы по контролю.

1. Питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено директором школы. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать. В рационе обучающихся присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.
2. Питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95% . Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 обучающегося и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом. В столовой чисто. В сервировку стола входит: подставка для столовых приборов, общая тарелка для бутербродов, общая тарелка для зефира, общая тарелка для фруктов (мандаринов), порционная тарелка для каждого обучающегося.
3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Порции соответствуют возрасту обучающихся. Питание организовано в соответствии с примерным меню. На пищеблоке достаточное количество посуды без сколов и трещин.

Предложения:

1. Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.
2. Принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительского комитетов и родительской общешкольной ответственности.

Председатель Совета по питанию



ПРОТОКОЛ № 3
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 18 ноября 2022г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Соответствие ежедневного меню, согласованного с Советом по питанию, десятидневному цикличному меню в 1-4 классах.
2. Соблюдение режима питания и гигиены приёма пищи.
3. Сервировка столов и оформление блюд.
4. Качество и количество пищи.

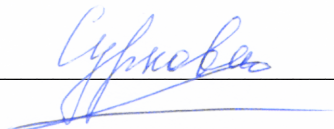
Выводы по контролю.

1. Ежедневное меню на 18.11.2021г. соответствует десятидневному цикличному меню в полном объеме.
2. Режим питания соответствует требованиям Роспотребнадзора и санитарным нормам по приёму пищи. Завтрак для обучающихся 1-4 классов проводится после 2-го – 3-го урока и продолжается 20 минут. Перед входом в столовую имеется возможность каждому обучающему обработать руки дезинфицирующим средством. В столовой работает рециркулятор воздуха.
3. В столовой чисто. В сервировку стола входит: подставка для столовых приборов, общая тарелка для бутербродов, общая тарелка для зефира, общая тарелка для фруктов (мандаринов), порционная тарелка для каждого обучающегося.
4. Качество пищи хорошее, еда вкусная, количество пищи соответствует ежедневному меню и контрольной порции на 18.11.2021г.

Предложения:

1. Ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.
2. Желательно при сервировке стола использовать бумажные салфетки и держатели для них.

Председатель Совета по питанию



ПРОТОКОЛ № 4
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 23 декабря 2022г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Контроль за соблюдением выхода блюд, согласно утвержденному меню, соблюдение сроков и хранения блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования.
2. Контроль за организацией бесплатного питания учащихся из числа социально незащищённых семей.

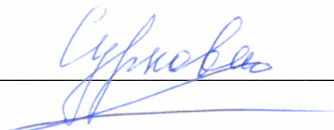
Выводы по контролю.

1. В течение месяца в столовой велся контроль за соблюдением чистоты. Меню каждого дня выполняется полностью, качество готовых блюд удовлетворительное. Цвет, запах, вкус соответствует норме. Помещение для хранения продуктам соответствует санитарным нормам. Наличие спецодежды, дезинфицирующих средств - в достаточном количестве. Холодильно-технологическое оборудование в исправности.
2. На конец декабря в школе питаются 100% учащихся начальной школы, с 5 по 11 класс - 84чел. Ученики питаются строго в соответствии с графиком питания. Качеством питания ученики довольны.

Предложения:

1. Ежедневно проводить тщательный мониторинг присутствующих детей, получающих бесплатное питание.
2. Продолжать работу по всем видам внутренних проверок. Обо всех нарушениях несоответствия санитарным нормам и правилам незамедлительно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению

Председатель Совета по питанию



ПРОТОКОЛ № 5
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 20 января 2023г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Организация питания школьников на переменах. Контроль за организацией горячего питания в 1-5 классах
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала.
3. Качество и количество пищи.

Выводы по контролю.

1. Питание школьников осуществляется в соответствии с циклическим меню, которое соответствует всем санитарным нормам и требованиям Роспотребнадзора по приёму пищи. Завтрак для каждой параллели, с 1 по 5 классы, осуществляется в разное время. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Для каждого класса столы накрываются отдельно. В обеденном зале находятся одновременно только три класса одной параллели. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя. Продолжительность завтрака 20 минут. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню.
2. В столовой чисто, санитарное состояние столовой удовлетворительное. После каждого завтрака производится санитарная обработка столов и посуды. Уборка столового зала осуществляется регулярно, приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.
3. Качество пищи хорошее, еда вкусная. Порции соответствуют возрасту обучающихся. Питание организовано в соответствии с циклическим меню. Разнообразили овощные салаты нарезкой из свежего огурца.

Предложения:

1. Продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала.
2. Контролировать взвешивания блюд.

Председатель Совета по питанию _____

ПРОТОКОЛ № 6
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 17 февраля 2023г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденеева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Выполнение натуральных норм питания.
2. Проверка санитарного состояния моечной.

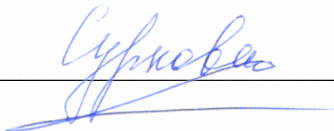
Выводы по контролю.

1. Комиссия отметила, что питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на одного обучающегося и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически. Повар старается выполнять цикличное меню, рекомендованное технологом. При взвешивании порций наблюдались отклонения от нормы в 1-5 граммов.
2. На пищеблоке достаточное количество посуды без сколов и трещин. Мытье посуды, обработка и дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции; уборка помещения осуществляется регулярно. Приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции. Санитарно-гигиенические нормативы соблюдаются.

Предложения:

1. Строго придерживаться цикличного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.
2. Продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

Председатель Совета по питанию



ПРОТОКОЛ № 7
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 24 марта 2023г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Знакомство с изменениями требований в документах по организации питания в учреждениях образования.
2. Проверка санитарного состояния помещений столовой, в которых хранятся продукты питания.
3. Изменения в меню, в связи со сложившейся ситуацией в стране.

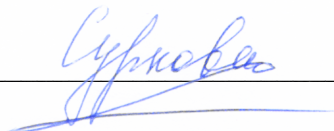
Выводы по контролю.

1. Беломытцева И.А., директор школы, ознакомила присутствующих членов Совета по питанию с новыми рекомендациями и требованиями по контролю за питанием обучающихся в учреждениях образования на 2020-2021 учебный год. Предложила внести коррективы, в соответствии с этими изменениями.
2. В ходе проверки санитарного состояния помещений столовой, в которых хранятся продукты питания, установлено следующее: - вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим; - молочная продукция, мясная продукция, масло и рыба, хранятся в отдельных холодильниках, в соответствии санитарными с нормами и температурным режимом. Все продукты питания свежие и соответствуют срокам годности.
3. Перестали поставлять фрукты, которые были указаны в меню. Будут только яблоки. Из-за сложившейся ситуации в стране, подорожали продукты.

Предложения:

1. Принять к сведению информацию и руководствоваться в работе нормативно-правовыми документами в соответствии с изменениями и новыми требованиями.
2. Продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.
3. Пересмотреть меню и стоимость обедов.

Председатель Совета по питанию



ПРОТОКОЛ № 8
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 14 апреля 2023г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Проверка санитарного состояния кухни;
2. Качество и количество пищи.

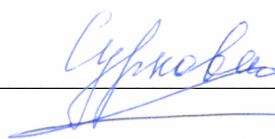
Выводы по контролю.

1. В ходе проверки санитарного состояния кухни, установлено следующее: - все продукты питания свежие и соответствуют срокам годности; - соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи; - емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой; - снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции». Кухня оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой; - дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции; - уборка кухни осуществляется регулярно; - приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции. Санитарно-гигиенические нормативы соблюдаются. Медицинские книжки поваров соответствуют требованиям нормативных документов.
2. Качество пищи хорошее, еда вкусная. Питание у школьников сбалансированное. Порции соответствуют нормам и возрасту обучающихся. Питание организовано в соответствии с циклическим меню.

Предложения:

1. Продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.
2. Продолжить осуществлять контроль за организацией питания.

Председатель Совета по питанию



ПРОТОКОЛ № 9
заседания Совета по питанию
МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева» г. Ясногорска

от 18 мая 2023г

Присутствовали:

Беломытцева И.А. – директор школы МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева»
Веденева М.В. – ответственная за организацию горячего питания в школе
Лохматова Р.Я. – заместитель директора по ХЧ
Суркова О.В. – председатель Совета по питанию
Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Место проведения: столовая МОУ «СОШ № 3 им. С.В. Ишеева».

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Проверка соблюдения гигиенических требований для столовой;
2. Проверка соответствия блюд утверждённого меню.

Выводы по контролю.

1. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы). Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. Уборка столовой производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Для мытья рук установлены умывальные раковины.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Предложения:

3. Продолжить работу по проверке соблюдения гигиенических требований для столовой.
4. Продолжить осуществлять контроль за соответствием блюд утверждённого меню.

Председатель Совета по питанию

