

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

от 12 сентября 2023 г.

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. 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 Веденееву 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

