

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

от 11 сентября 2024 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
Снеткова Ю.А. – представитель от родителей учащихся 1 классов
Бобылева М.Н. – представитель от родителей учащихся 2 классов
Провоторина О.В. – представитель от родителей учащихся 7 классов
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 комиссией по контролю за организацией и качеством питания, десятидневному типовому меню.
2. Санитарно-гигиенические условия хранения 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 2024-2025 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 продуктов питания в школьной столовой. Она сообщила, что санитарно-гигиенические требования к хранению 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.

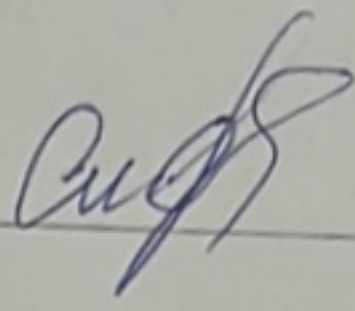
Постановили:

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



Суркова О.В.