

**Протокол №2 заседания комиссии за организацией и качеством питания
в МБОУ «Успенская СОШ»**

от 13.11.2024 г.

Присутствовали:

Генералова Ольг Викторовна – директор школы
Корчукова Виктория Евгеньевна – советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
Ламакина Марина Александровна – член родительского комитета
Жаркова Татьяна Васильевна - член родительского комитета
Гудкова Ольга Владимировна - заведующий хозяйственной частью

Повестка дня:

1. Организация горячего питания школьников.
2. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 1 четверть.
3. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

1. По первому вопросу слушали члена родительского комитета Ламакину М.А., она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню для учащихся 1-4 классов и 5-11 классов, которое утверждено Роспотребнадзором. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.
Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащийся самостоятельно убирает со стола. На переменах организовано дежурство учителей, обслуживание доброжелательное.

Решили: принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

2. По второму вопросу слушали директора О.В. Генералову. Она проинформировала присутствующих о том, что питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95%. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 воспитанника и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

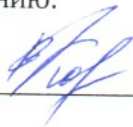
Решили: Твердо придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

3. По третьему вопросу слушали завхоза О.В. Гудкову. Она отметила, что:

- в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда;
- температурный режим в холодильниках поддерживается в соответствии с нормами хранения содержащихся на данный момент продуктов, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Решили: информацию принять к сведению.

Председатель комиссии:



/В.Е. Корчукова/