

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Центр образования Люторический»

(МКОУ «Центр образования Люторический»)

**Протокол №4
заседания Совета по питанию**

от 21.11.2023г

Председатель – Клемина В.В., заведующий производством, ответственный за организацию питания.

Секретарь – Бабаева С.А.

Присутствовало 5 человек:

16. Хрунова Н. В., директор;
17. Клемина В.В., председатель комиссии по питанию;
18. Евдокимова Н.В., повар;
19. Байдакова Е.В., член комиссии от родителей;
20. Брайон В.С., член комиссии от родителей.

Повестка дня:

1. Соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
2. Организация работы столовой в период распространения коронавирусной инфекции
3. Отчет о работе с поставщиком продуктов питания.
4. Выполнение натуральных норм питания.

1.СЛУШАЛИ:

Байдакову Е.В.: комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

РЕШИЛИ:

1.1. Принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета

2.СЛУШАЛИ:

Брайон В.С., члена комиссии: уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд .

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, в наличии жидкое антибактериальное мыло, антисептики.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

РЕШИЛИ:

2.1.Принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета

3.СЛУШАЛИ:

Евдокимову Н.В., повара ОО, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую учреждения поставляются дважды в неделю: вторник, четверг. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов и в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке.

Работой поставщиков удовлетворительна, если имеются недоразумения, то они решаются в рабочем порядке.

Решили:

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

4.СЛУШАЛИ:

Кленину В.В., которая пояснила, что за октябрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты, мясо, рыба, курица, печень всегда присутствуют в рационе питания школьников. Вера Владимировна отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

РЕШИЛИ:

4.1.Клениной В.В., председателю комиссии по питанию, продолжать контролировать выполнение натуральных норм в ОО.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 5

«против» - 0

«воздержались» - 0

Председатель Совета по питанию



В.В.Кленина

Секретарь



С.А.Бабаева