

**Протокол №8 от 18.04.2022**

**заседания общественной комиссии по изучению вопросов организации  
питания в МБОУ «Стригуновская СОШ»**

Присутствовали:

1. Милова Наталья Петровна – директор школы;
2. Карпенко Елена Николаевна – ответственный за организацию питания;
3. Касилова Нелли Николаевна – учитель;
4. Макарова Наталья Васильевна – родитель, член Управляющего совета школы;
5. Гребенник Дмитрий Евгеньевич – родитель;
6. Гуденко Виталий Павлович – представитель Совета отцов.

Рассматриваемые вопросы:

Организация горячего питания в МБОУ «Стригуновская СОШ» в 2020-2021 учебном году:

Нормативно-правовая база организации питания.

Составление перспективного и ежедневного меню.

Контроль за организацией питания в МБОУ «Стригуновская СОШ».

Директор школы Милова Н.П. рассказала о необходимости проведения данного мероприятия. Представила родительской общественности специалистов непосредственно отвечающих за организацию горячего питания, познакомила с нормативно-правовой базой по организации питания обучающихся. Особое внимание обратила на требования, которые должны соблюдаться при организации питания обучающихся и воспитанников (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Пояснила, что со всеми этими документами можно ознакомиться на официальном сайте школы. Так же на сайт школы для ознакомления родителей обучающихся размещается меню.

Также представила информацию о количестве питающихся льготной категории учащихся из многодетных семей и детей с ОВЗ.

Подчеркнула, что в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыба; молоко и молочные продукты; овощи, фрукты, мед.

Слушали Карпенко Е.Н., ответственного за организацию питания – она рассказала, что ассортимент и качество горячего питания постоянно контролировался бракеражной комиссией, мобильной группой с

привлечением родительской общественности. В столовой соблюдаются правила санитарно-гигиенической безопасности питания: мытье рук с мылом теплой водой, электрополотенца, бумажные полотенца.

Санитарные требования к состоянию пищеблока соблюдаются. Продукты питания хранятся отдельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.). Осуществляется ежедневный осмотр сотрудников столовой, с фиксацией в журнале Здоровья.

Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей. Рассказала об отборе и хранении суточных проб готовых блюд.

Огромное внимание уделяется укреплению и пополнению материально-технической базы столовой в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.24.09-08.



На все вопросы родители получили квалифицированные ответы, ознакомились с работой пищеблока.

Решение:

1. Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению.
2. Провести анкетирование обучающихся и родителей (февраль 2021г).

Результаты голосования:

«за» - 6 , «против» - 0, «воздержались» - 0.

	Н.П. Милова		Н.Н. Касилова		Д.Е. Гребенник
	Е.Н. Карпенко		Н.В. Макарова		В.П. Гуденко