

Протокол №5

Заседания комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ ООШ №3 от 18.04.2024

Присутствовали:

- Переведенцева Е.В. – советник директора по воспитанию;
- Мережина О.А. – представитель родительской общественности 4а класса;
- Котова В.О. – представитель родительской общественности 5 класса;
- Рыхлова Е.Н. – представитель родительской общественности 9б класса;
- Гарина Е.Ф. – ответственный за организацию питания в школе.






Повестка дня:

1. О выполнении натуральных норм питания.
2. Отчет ответственного за питание обучающихся за 2023-2024 учебный год.

По первому вопросу слушали ответственного за питание обучающихся – Гарину Е.Ф., которая отметила, что питание обучающихся осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено директором МБОУ ООШ №3. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. В рационе обучающихся присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано. Проводился контроль за отходами после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся хорошо едят избирательные любимые блюда, которые чаще всего используются и в домашнем питании, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда - с крупяными, макаронными изделиями. Для учащихся накрываются столы, после приёма пищи учащиеся самостоятельно убирают со стола посуду. На переменах организовано дежурство учителей, обслуживание доброжелательное.

По второму вопросу слушали Гарину Е.Ф., которая пояснила, что в МБОУ ООШ №3 разработан пакет нормативных документов об организации питания. Определен состав бракеражной комиссии, определены обязанности классных руководителей. Питание обучающихся осуществляется в две смены. За каждым классом закреплены столы. Раздача блюд начинается за 4 – 5 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя. Столовая школы оснащена необходимой посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 200 человек, уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинские книжки работников столовой соответствуют требованиям нормативных документов. Готовая продукция доставляется в столовую в соответствующей таре с сопроводительными документами.

Решили: информацию принять к сведению.

| | | | |
|---|--------------------|--|-------------|
|  | Переведенцева Е.В. |  | Котова В.О. |
|  | Мережина О.А. |  | Гарина Е.Ф. |
|  | Рыхлова Е.Н. | | |