

Протокол №5

Заседания комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ ООШ №3 от 16.04.2025

Присутствовали:

- Ярцева Д.Н. – социальный педагог;
- 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:

Выполнение натуральных норм питания.

Слушали Лузянину С.А., заведующую производством, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую я поставляются дважды в неделю: понедельник, вторник. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщики привозят все виды продуктов в хорошей и прочной упаковке. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Слушали медицинского работника фельдшера Такаева Н.С. о выполнении натуральных норм.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5. 6.16. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Решили: членам комиссии родительского контроля за организацией горячего питания продолжить работу по всем видам внутренних проверок. О всех нарушениях, несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения.


Ярцева Д.Н.

Мережина О.А.

Рыхлова Е.Н.


Котова В.О.

Гарина Е.Ф.