

муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Головеньковская основная школа №23»

**Протокол №1  
заседания Совета по питанию**

от 03.09.2022 г

Присутствовало: 5 человек

Приглашенные – классные руководители 1-9 классов, медработник Брухова Н.А.

**Повестка дня:**

1. Утверждение плана работы Совета по питанию на год;
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.

**По первому вопросу** слушали директора школы Данусевичус Е.С.

Ознакомила присутствующих с проектом плана работы Совета по питанию на 2022-2023 учебный год. Предложила внести коррективы, если таковые имеются. Выступила Давыдова Е.А. Предложила план работы Совета по питанию на 2022/2023 у.г. утвердить. Голосовали: «За» -5 человек, «Против» - 0, «Воздержались»-0.

Решили: план работы Совета по питанию на 2022/2023 у.г. утвердить.

**По второму вопросу** слушали учителя начальных классов Павлинчук Ю.В. , она познакомила с нормативными документами, положениями и приказами по организации питания обучающихся.

Выступила Медведева Е.А., предложила принять к сведению информацию и руководствоваться в работе нормативно-правовыми документами и локальными актами школы. Ознакомить классных руководителей с рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и о работе родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях.

Выступила Директор Данусевичус Е.С. Предложила классным руководителям 1-9 классов проводить регулярно разъяснительную работу с обучающимися и родителями о популяризации школьного питания через классные часы и родительские собрания, активизировать работу по формированию у детей основных представлений и навыков рационального питания через внеурочную деятельность.

Голосовали: «За» -5 человек, «Против» - 0, «Воздержались»-0.

Решили: принять к сведению информацию и руководствоваться в работе нормативно-правовыми документами и локальными актами школы. Ознакомить классных руководителей с рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и о работе родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях.

Классным руководителям 1-9 классов проводить регулярно разъяснительную работу с обучающимися и родителями о популяризации школьного питания через классные часы и родительские собрания, активизировать работу по формированию у детей основных представлений и навыков рационального питания через внеурочную деятельность.

председатель совета

Данусевичус Е.С.

члены совета

Павлинчук Ю.В.

Давыдова Е.В.

Медведева Е.А.

Ляпина П.

муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Головеньковская основная школа №23»

**Протокол №3**  
**заседания Совета по питанию**

от 27.10.2022 г.  
Присутствовало: 5 человек

Приглашенные – классные руководители 1-9 классов, медработник Брухова Н.А.

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь, октябрь.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала.

**По первому вопросу слушали** медицинскую сестру – Брухову Н.А. Рассказала, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. За сентябрь, октябрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

**По второму вопросу слушали** члена Совета по питанию – Медведеву Е.А. Рассказала, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи; - емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции; - уборка столового зала осуществляется регулярно; - приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой

Решили:

- следуя плану работы Совета по питанию, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Совета . Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов
- членам Совета по питанию продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, контрольного взвешивания блюд.

председатель совета  Данусевичос Е.С.

члены совета:  Павлинчук Ю.В.

Давыдова Е.В.

Медведева Е.А.

Ляпина П.



муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Головеньковская основная школа №23»

**Протокол №4**  
**заседания Совета по питанию**

от 28.11.2022 г.

Присутствовало: 5 человек

Приглашенные: ответственный по питанию Фомина Л.В.

Повестка дня:

1. Проверка обеспеченности пищеблоков моющими средствами, спецодеждой, посудой и инвентарём, состояния материально-технической базы.
2. Проверках соответствия рациона питания утвержденному ежедневному и 10-ти дневному меню. Наличие технологических карт.
3. Осуществление контроля качества продукции, поступающей на пищеблоки, наличие сопроводительной документации. Анализ ведения документации по организации питания на пищеблоке.
4. Проверка соответствия объема готовой продукции нормам питания. Контроль за выдачей готовой продукции .
5. Котроль за организацией питьевого режима.
- 6.

**По первому вопросу слушали Данусевичус Е.С., директора, которая отметила, требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (раздел 13 СП 2.4.3648-20) выполняются: 1.1. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Приобретено в декабре 2 новых холодильника. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Посуда в необходимом количестве. Планируется оборудовать пищеблок вытяжной вентиляцией. Моющие и дезинфицирующие средства в наличии. Обеспечивается хранение суточных пробв соответствии с требованиями.**

По второму вопросу слушали Медведеву Е.А. Рассказала, что при проверке установлено следующее: требования к составлению меню для организации питания детей выполняются: производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Рацион питания соответствует утвержденному примерному 10-ти дневному меню. Питание сбалансировано. Проводился контроль за отходами после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся хорошо кушают избирательные любимые блюда, которые чаще всего используются и в домашнем питании, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Плохо употребляют некоторые каши.

По третьему вопросу слушали Фомину Л.В., ответственного по питанию. Рассказала, что контроль качества продукции осуществляется ежедневно. Сопроводительная документация имеется, продукты доставляют вовремя, не допускается прием недоброкачественной продукции. Выступила Данусевичус Е.с., рассказала, что при анализе документации по организации питания нарушений не выявлено.

По четвертому вопросу слушали Павлинчук Ю.В. Рассказала, что было проведено взвешивание 5 порций. В двух порциях установлены допустимые отклонения от нормы. Измерение температуры блюд на выходе показало, что температурный режим соблюдается.

По пятому вопросу слушали Ляпину Полину, рассказала об организации питьевого режима. Вода всегда в наличии, одноразовой посудой столовая. обеспечена

Решили: Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню. Решили: Принять к сведению прослушанную информацию. Продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительского комитетов и родительской общественности. Оборудовать пищеблок вытяжной вентиляцией в январе 2023 г. Продолжить работу по обеспечению пищеблока необходимой посудой.

председатель совета

Данусевичюс Е.С.

члены совета:

Павлинчук Ю.В.

Давыдова Е.В.

Медведева Е.А.

Ляпина П.

муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Головеньковская основная школа №23»

**Протокол №5**  
**заседания Совета по питанию**

от 23.12.2022 г.

Присутствовало: 4 человека

Приглашенные: ответственный по питанию Фомина Л.В., медработник Брухова Н.А.,

Повестка дня:

1. Осуществление контроля за соблюдением гигиенических требований работниками пищеблока
2. Анализ выполнения натуральных норм за декабрь.
3. Проверка наличия документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта и категории, срока реализации, пищевой ценности, наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре.
4. 1. Проверка закладки сырой продукции и выход готового изделия в соответствии с меню-раскладкой, контроль раздачи пищи, температура блюда и время его подачи.


**По первому вопросу слушали Давыдову Е.В., которая отметила, что при проверке соблюдения** гигиенических требований работниками пищеблока нарушений не выявлено. Одеждой работники обеспечены, одежда чистая; головной убор имеется; наличие украшения отсутствуют; халаты для уборки имеются. Журнал здоровья ведется ежедневно


По второму вопросу слушали медицинскую сестру – Брухову Н.А. Рассказала, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. За декабрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.


По третьему вопросу слушали Фомину Л.В., ответственного по питанию. Предоставила вниманию документы, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта и категории, срока реализации, пищевой ценности, наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре. Рассказала, что документацию предоставляют ежедневно, вместе с продуктами. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются. Продукты привозят ежедневно.

По четвертому вопросу слушали Павлинчук Ю.В. Отметила, что в присутствии комиссии проведена закладка продуктов на весь завтрак. В результате проверки было выявлено следующее: бракеражной комиссией ежедневно проверяет качество готовой пищи в соответствии с регистрацией результатов бракеража в Журнале по контролю за качеством готовой пищи ежедневно ведётся контроль выхода готовой продукции, имеются подписи членов комиссии. Выход готовой продукции соответствует меню-раскладке.

члены совета:  Павлинчук Ю. В.

 Давыдова Е.В.

 Медведева Е.А.

 Ляпина П.



муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Головеньковская основная школа №23»

**Протокол №6**  
**заседания Совета по питанию**

от 17.02.2023 г.

Присутствовало: 5 человек

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Провести анализ проводимого в декабре 2022 года анкетирования по опросам организации питания . Утвердить результаты анкетирования по вопросам организации горячего питания в школе.
2. Проанализировать предложения по улучшению организации горячего питания в школе.
3. Контроль за отпуском приготовленных блюд.
4. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями хранения, сроками реализации.

**По первому вопросу слушали** Данусевичус Е.С. Познакомила с результатами анкетирования родителей по вопросам организации питания в декабре 2022 г. Отметила положительные результаты анкетирования.

**Решили:** Утвердили результаты анкетирования по вопросам организации горячего питания в школе.

**По второму вопросу слушали** члена Совета по питанию – Медведеву Е.А.

Проанализировала предложения по улучшению организации горячего питания в школе. могли купить то, что им нравится (несколько блюд на выбор).


**По третьему вопросу слушали** Павлинчук Ю.В. по отпуску приготовленных блюд. Выход готовой продукции соответствует меню-раскладке. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует при раздаче блюд. Температура еды и время подачи соответствует санитарным нормам.


**Решили:**

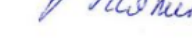
1. Администрации образовательного учреждения необходимо усилить контроль за качеством продуктов и температурой подаваемой пищи.
2. Ознакомить родителей с результатами проводимого анкетирования обучающихся. Провести повторное анкетирование в апреле 2023 г.
3. Проинформировать родителей (законных представителей) на родительских собраниях о состоянии организации горячего питания обучающихся, работы столовой.
4. Продолжить контролировать отпуск приготовленных блюд, контролировать раздачу готовой еды, её температуры и время подачи.
5. Утвердили результаты анкетирования по вопросам организации горячего питания в школе.

председатель совета  Данусевичус Е.С.

члены совета:  Павлинчук Ю.В.

 Давыдова Е.В.

 Медведева Е.А.

 Ляпина П.

муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Головеньковская основная школа №23»

**Протокол №7**  
**заседания Совета по питанию**

от 20.03.2023 г.

Присутствовало: 5 человек

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов .
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой

**По первому вопросу слушали** директора Данусевичюс Е.С.. Она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. Натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

**По второму вопросу слушали** Медведеву Е.А., она пояснила присутствующим , что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установлено следующее:

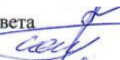
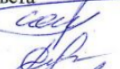



- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой; - снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.

Решили: Членам бракеражной комиссии продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

**Решили:** Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов; продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

---

председатель совета		Данусевичюс Е.С.
члены совета:		Павлинчук Ю.В.
		Давыдова Е.В.
		Медведева Е.А.
		Ляпина П.





**Протокол №8  
заседания Совета по питанию**

от 27.04.2023 г.

Присутствовало: 5 человек

**ПОВЕСТКА ДНЯ**

1. Контроль выполнения 10-дневного циклического меню.
  2. Провести анализ проводимого в декабре 2022 года анкетирования по опросам организации питания. Утвердить результаты анкетирования по вопросам организации горячего питания в школе.
  1. Провести анализ проводимого в декабре 2022 года анкетирования по опросам организации питания. Утвердить результаты анкетирования по вопросам организации горячего питания в школе.
- По первому вопросу** слушали Павлинчук Ю.В., по вопросу контроля выполнения 10-дневного циклического меню. Рассказала по результатам проверки 10-ти дневное меню выполняется в полном объеме.

**По второму вопросу** слушали Медведеву Е.А. Познакомила с результатами анкетирования родителей по вопросам организации питания в декабре 2022 г. Отметила положительные результаты анкетирования.

**Решили:** 1. По результатам контроля 10-дневного циклического меню, признать 10-дневное циклическое меню реализованным на удовлетворительном уровне.

2. Утвердили результаты анкетирования по вопросам организации горячего питания в школе.

председатель совета:  Данусевичес Е.С.  
члены совета:  Павлинчук Ю.В.  
 Давыдова Е.В.  
 Медведева Е.А.  
 Лышина П.

**Протокол №9  
заседания Совета по питанию**

от 19.05.2023 г.

Присутствовало: 5 человек

Приглашенные: Фомина Л.В., ответственный за питание в школе.

1. Отчет по организации питания за 2022/2023 учебный год ответственного за питание школьников.

**По первому вопросу слушали** Фомину Л.В., ответственную за питание в школе, которая рассказали об организации горячего питания в школьной столовой. В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания. Ответственный за организацию питания назначен приказом директора, определены должностные обязанности ответственного.

Питание учащихся осуществляется в одну смену. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 32 человека уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В школе имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал.

Меню делится на возрастные категории. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню обучающихся систематически исключаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. Блюдо соответствует возрасту. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН. Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходит регулярно.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию

питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасна в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно - гигиенических норм. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «режим дня и его значение», «Культура приема пищи». В школе систематически проводятся блиц- опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

**Решили:** принять к сведению информацию, прослушанную информацию. В 2023/2024 учебном году проводить работу по улучшению организации питания в школе.

председатель совета:  Данусевичес Е.С.  
члены совета:  Павлинчук Ю.В.  
 Давыдова Е.В.  
 Медведева Е.А.  
 Лышина П.



муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Головеньковская основная школа №23»

**Протокол №2**  
**заседания Совета по питанию**

от 29.09.2022 г.

Присутствовало: 5 человек

**Повестка дня:**

1. Проверка обеспеченности пищеблока моющими и дез. Средствами. Санитарное состояние пищеблока.
2. Организация льготного питания.
3. Проверка соответствия рациона питания утвержденному 10-ти дневному меню. Наличие технологических карт. Выход блюд.
4. Наличие сопроводительной документации. Ведение журналов.
5. Организация питьевого режима.

**По первому вопросу** слушали Давыдову Е.В. Рассказала, по результатам проверки обеспеченности пищеблока моющими и дез. Средствами, санитарного состояния пищеблока нарушений не выявлено. Пищеблок обеспечен моющими и дез. средствами, СИЗами, состояние пищеблока-удовлетворительное. Уборка и проветривание осуществляются по утвержденному графику.

**По второму вопросу** слушали Медведеву Е.А. Рассказала об организации питания льготных категорий семей. Все обучающиеся школы, имеющие льготу, охвачены питанием. Издан приказ «Об организации питания льготной категории обучающихся», оформлена соответствующая документация.

**По третьему вопросу** слушали Павлинчук Ю.В. Рассказала, что при проверке соответствия рациона питания утвержденному 10-ти дневному меню нарушений не выявлено. Технологических карты имеются в наличии. При контрольном взвешивании выход блюд соответствует меню.

**По четвертому вопросу** слушали Данусевичус Е.С. Рассказала о проверке ведения необходимой документации. Все журналы выданы в соответствии с действующими СанПиНами. Сопроводительная документация на поступающие продукты есть.

**По пятому вопросу** слушали Давыдову Е.В. Рассказала, что питьевой режим организован при помощи кипяченой воды, инструкция по организации питьевого режима имеется, одноразовая посуда имеется. Журнал смены воды в наличии, заполнен.


Выступила Медведева Е.А. Предложила работу пищеблока признать удовлетворительной. Продолжить ежемесячный контроль за организацией питания школьников.

Голосовали: «За» - 5 человек, «Против» - 0, «Воздержались» - 0.

Решили: работу пищеблока признать удовлетворительной. Продолжить ежемесячный контроль за организацией питания школьников.

председатель совета  Данусевичус Е.С.

члены совета:  Павлинчук Ю.В.

 Давыдова Е.В.

 Медведева Е.А.

 Ляпина П.

