

Протокол заседания общественно-экспертного совета по питанию обучающихся
МБОУ СОШ с УИОП №32 города Кирова

№2 от 10.10.2024

Присутствовали:

Старостина Светлана Юрьевна (директор школы)
Арасланова Наталья Владимировна (заместитель директора по воспитательной работе)
Молдован Наталья Ивановна (заместитель директора по административно-хозяйственной части);
Кытманова Оксана Леонидовна (родитель обучающейся Катаевой Ирины Павловны, 10а класс)
Трушкова Лариса Васильевна (мед. работник)

Повестка:

1. Утверждение Плана работы Совета по питанию обучающихся.
2. Изучение и анализ состояния организации питания в МБОУ СОШ с УИОП №32 на предмет его соответствия принципам рационального и сбалансированного питания; контроль за организацией питания учащихся.

В ходе проверки были осмотрены помещения пищеблока, обеденный зал столовой. Взята контрольная порция и порция со стола школьников.

Нарушений не выявлено. Внешний вид столовой соответствует САНПИН столы чистые, внешний вид работников столовой соответствует нормам.

Комиссия наблюдала за входом и выходом обучающихся в столовую. Отмечено, что не все обучающиеся моют руки перед едой, соблюдают санитарные правила.

Решили:

1. Считать организацию питания учащихся в школьной столовой на должном уровне.
2. Представлять информацию о горячем питании в школе родителям на родительских собраниях, школьном сайте.
3. Осуществлять контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленных блюд.
4. Продолжить формировать культуру питания и навыки самообслуживания учащихся.
5. Утвердить План работы Совета по питанию учащихся на 2024-2025 учебный год.

Старостина С.Ю. _____

Молдован Н.И. _____

Арасланова Н.В. _____

Кытманова О.Л. _____

Трушкова Л.В. _____

Карта контроля по организации горячего питания обучающихся 1-10 классов

Наименование организации МБОУ СОШ с УИОП № 32 города Кирова

Дата проведения проверки 10.10.2024

Организатор питания МКУ КИП и СТ

Количество обучающихся в 00 <u>908</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>440</u>		
Количество обучающихся с ОВЗ <u>14</u> , из них 1-4 классов <u>6</u> 5-9 классов <u>14</u>		
В смену: классов <u>26</u> , детей <u>527</u>	В 2 смену: классов <u>15</u> , детей <u>381</u>	
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-10 классов		
В 1 смену: <u>6 перемена</u>	В 2 смену: <u>по перемене</u>	
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-11 классов составляет 20 ми	да/нет <u>6 перемена по 15 мин</u>	
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	<u>судорог нет</u>	
Диагнозы(перечислить)	<u>скачки сахара</u>	
Специальное меню	Имеется/не имеется	
Наличие программы производственного контроля	<u>Имеется/не имеется</u>	
Наличие контрольных блюд на раздаче	<u>Имеется/не имеется</u>	
Книга жалоб и предложений	<u>Имеется/не имеется</u>	
	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1.	Организация питания	
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки к	<u>да</u>
1.2	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе об работка столов, после каждого приема пищи	<u>да</u>
1.3	Между группами столов расстояние 1,5 м.	<u>да</u>
1.4	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	<u>да</u>
1.5	Работники столовой работают в масках, перчатках	<u>да</u>
1.6	Наличие графика питания учащихся	<u>да</u>
2.	Меню	

2.1	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель с учетом потребностей для детей поступления калорийности, белков, жиров и углеводов	да
2.2	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	да
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	да
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	да
3. Контроль безопасности готовой продукции		
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	да
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	
3.3	Бракераж проводится своевременно	да
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	да
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	да
4. Размещение информации на официальном сайте		
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	да
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	да
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания обучающихся	да
5. Сбор отходов питания		
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да

Примечания:

Выводы комиссии:

Организация питания в школе соответствует требованиям СанПиН 188/01-04

Предложения:

Состав комиссии:

Председатель: Синица
 Члены: С.Н. Старостина
Н.И. Макарова
Н.В. Пашенкова
С.А. Копылова
Л.В. Туркина
 Ознакомлен: Зинченко Михайлов Синица