

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОГАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Протокол № 3
заседания Совета по питанию от 25.10.2024г.**

Присутствовали: 5 чел.

Отсутствующих: нет

Повестка дня:

1. Организация питания школьников на переменах (ответственная за организацию питания Макаренкова Н.А.).
2. О выполнении натуральных норм питания (повар Захарова Л.М.).
3. Разное.

По первому вопросу слушали:

Заместителя директора по УВР, ответственного за питание школьников Макаренкова Н.А. Она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено управлением образования. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать. В рационе обучающихся присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. 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, из говядины; первые блюда - с крупяными, макаронными изделиями. Неохотно употребляют фрукты (яблоки), некоторые каши. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащиеся самостоятельно убирают со стола. На переменах организовано дежурство классных руководителей и учащихся старших классов (дежурные классы), обслуживание доброжелательное.

Решили: принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительского комитетов и родительской общественности.

По второму вопросу слушали:

Повара школьной столовой Захарову Л.М..

Она проинформировала присутствующих о том, что питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95%. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 обучающегося и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

Решили: Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

Секретарь

 Ильина И.С.

Утверждено
Директор МБОУ «Богатовская
средняя школа»

М.П.Рубан

АКТ №2

ИНН 9109008100
ОГРН 114102114880

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от «25» октября 2024г.

Комиссия в составе:

Рубан М.П. — председатель комиссии;

Макаренкова Н.А. — заместитель директора по ВР

Членов бракеражной комиссии

Дервишева Д.Р. — учитель начальных классов;

Ильясова Э.С. — родитель (законный представитель);

Кузьменко А.А. — завхоз.

Составили настоящий акт о том, что от «25» октября 2024 г. в 10.15 и 12.10 была проведена проверка условий питания учащихся начальной школы и в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются,
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

2. Вес готовой порций соответствовал заявленному выходу в меню:

Начальная школа (7-11 лет)	
Завтрак	
Салат из свеклы с курагой и изюмом	60 г
Паста сливочная с курицей	230 г
Соки фруктовые, овощные	180 г
Хлеб пшеничный	40 г
Хлеб ржаной	25 г
Плоды свежие (яблоки)	100 г
Обед	
Икра овощная	60 г
Борщ с капустой и картофелем	200 г
Плов из говядины	200 г
Компот из свежих плодов	180 г
Хлеб пшеничный	60 г
Хлеб ржаной	45 г
Плоды свежие яблоки)	100 г

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности учащихся.

4. Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Нарушений не выявлено: все продукты склада и холодильников соответствуют срокам.

Условия хранения не нарушены. Температура в холодильнике +4 С, в морозильной камере -18 С,

Маркировка продуктов имеется.

Столбы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов.

С актом ознакомлены: Захарова Л.М. (повар)

Масич О.В. (повар)

Комиссия Макаренкова Н.А. — заместитель директора по ВР

в составе членов бракеражной комиссии:

Дервишева Д.Р. — учитель начальных классов;

Ильсцова Э.С. — родитель (законный представитель);

Кузьменко А.А. — завхоз школы