

**Протокол заседания Совета по питанию № 4**  
от 03.10.2024г.

Присутствовали - 5 человек  
Отсутствующих – 0 человек

**Повестка дня:**

1. Контроль за санитарным состоянием и чистотой пищеблока и столовой. Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации.

По первому вопросу заслушали ответственную по питанию Аленичеву Ю.А. Она рассказала, что ею проводилась проверка санитарного состояния пищеблока и столовой, а также соблюдение норм хранения, температурного режима и сроков реализации сырой продукции. Ею было отмечено, что на пищеблоке соблюдается санитарный режим, в холодильниках чисто, нет наледи, температурный режим в холодильниках соответствует норме. Холодильники используются по назначению, товарное соседство не нарушено, просроченной и не промаркированной продукции нет.

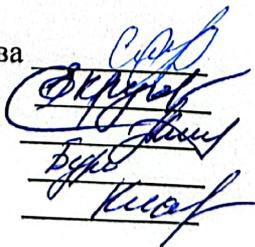
Решили: Членам бракеражной комиссии продолжить работу, по всем видам внутренних проверок.

2. Контроль качества готовой продукции представителями родительской общественности.

По второму вопросу слушали представителя родительской общественности Кисилеву Н.В., которая рассказала о результатах бракеража готовых блюд. Она ознакомила членов совета по питанию с результатами родительского контроля. Замечаний со стороны родителей нет.

Решили: продолжить осуществлять контроль за организацией питания с участием членов родительской общественности и еженедельно заслушивать результаты проделанной ими работы.

С.Ю. Смольяникова  
Е.А. Кругова  
Ю.А. Аленичева  
А.С. Бурцева  
Н.В. Кисилева



**Протокол заседания Совета по питанию № 5**  
от 10.10.2024г.

Присутствовали - 5 человек  
Отсутствующих – 0 человек

**Повестка дня:**

1. Проверка графика посещаемости, соблюдение норм качества подаваемых блюд.

По первому вопросу выступала ответственная за питание Аленичева Ю.А. Она рассказала о работе сотрудников столовой. Еда подается вовремя, согласно графику посещаемости столовой. Отметила, что накрытие столов и раздача пищи происходит в отведенное время. График питания школьников сформирован с учетом наполняемости классов и безопасной рассадки детей в столовой. Температура пищи всегда соответствует норме. Для приема пищи у детей на столах есть все необходимое.

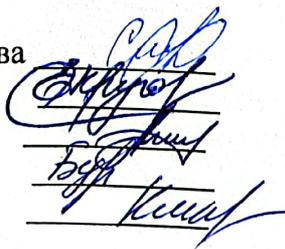
Решили: Продолжить контролировать качество и своевременность накрытия столов.

2. Контроль за качеством поставляемой продукции. Бракераж готовой продукции. Качество обслуживания.

По второму вопросу выступила представитель родительской общественности Н.В. Кисилева, оценившая качество поставляемой и готовой продукции. Ею было отмечено, что тара на поставляемой продукции не нарушена, продукты свежие, хорошего качества. Она обратила внимание на то, что в меню осталось много привычных для детей блюд, сохранены сезонные фрукты, которые содержат большое количество витаминов, что хорошо для здоровья детей. Так же Наталья Владимировна провела бракераж готовой продукции. Нареканий по весу и качеству приготовления блюд не было.

Решили: принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания и соблюдением натуральных норм, с привлечением представителей родительской общественности.

С.Ю. Смольяникова  
Е.А. Кругова  
Ю.А. Аленичева  
А.С. Бурцева  
Н.В. Кисилева



Four handwritten signatures in blue ink, corresponding to the names listed on the left: S.Yu. Smolyanikova, E.A. Krugova, Yu.A. Alenicheva, and N.V. Kisileva.

**Протокол заседания Совета по питанию № 6**  
от 17.10.2024г.

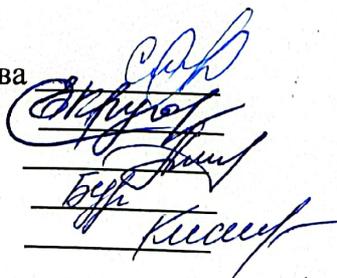
Присутствовали - 5 человек  
Отсутствующих – 0 человек

**Повестка дня:**

1. Обсуждение вопроса генеральной уборки на пищеблоке.  
Была произведена промывка оборудования, заменены градусники в холодильниках. Так же была произведена санитарная обработка всех рабочих поверхностей. Проверены маркировки посуды и оборудования. В кладовой-хранилище, так же произведена уборка, сортировка. Все хранится согласно требованиям товарного соседства.
  
2. Проверка входного производственного контроля при закладке продуктов. Проверка правильности расчёта питания.

По второму вопросу слушали ответственного за питание Аленичеву Ю.А., она рассказала о проведенном ею контроле по закладке продуктов. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья. С целью проверки правильности закладки основных продуктов было проведено контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Ею было отмечено, что количество продуктов при закладке по калькуляции соответствует количеству порций по заявке. Все блюда готовятся в соответствии с технологической картой, калькуляцией и меню, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

С.Ю. Смольяникова  
Е.А. Кругова  
Ю.А. Аленичева  
А.С. Бурцева  
Н.В. Киселева



**Протокол заседания Совета по питанию № 7**  
от 23.10.2024г.

Присутствовали - 5 человек  
Отсутствующих – 0 человек

**Повестка дня:**

1. Выполнение норм питания и примерного меню за октябрь месяц.  
По первому вопросу заслушали медицинскую сестру Первий Е.Ф., которая отметила, что ученики получают питание по меню. Она рассказала, что питание детей составляется с учетом основных потребностей организма ребенка в белках, углеводах и витаминах. В этом году в меню стало больше овощных салатов, что не маловажно для питания детей.  
Решили: Ежемесячно заслушивать информацию о выполнении натуральных норм. Отслеживать выполнение предварительного меню, чтобы питание детей было сбалансированным.
  
2. Организация питания школьников льготных категорий на переменах.  
По второму вопросу заслушали ответственную за питание Аленичеву Ю.А. Она рассказала, что все учащиеся относящиеся к льготным категориям питаются по графику, что позволяет избежать скопление большого количества учащихся в столовой. На данный момент все ученики приходят к своему времени и едят за столами, которые закреплены за классом.  
Решили: Продолжить контролировать питание учащихся на переменах и не допускать скопление народа в зале столовой.
  
3. Осуществление контроля питания родительской общественностью.  
По третьему вопросу выступила председатель родительской общественности Н.В. Кисилева. Наталья Владимировна провела бракераж готовой продукции. Нареканий по весу и качеству приготовления блюд не было.  
Решили: принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания и соблюдения натуральных норм, с привлечением представителей родительской общественности.

С.Ю. Смольяникова  
Е.А. Кругова  
Ю.А. Аленичева  
Е.Ф. Первий  
Н.В. Кисилева

