

Протокол № 3

Заседания Совета по питанию

19.11.2024 г.

Присутствовали - 15 человек

Отсутствующих - нет

Приглашенные - классные руководители 1-11 классов.

Повестка дня:

1. Организация питания школьников на переменах.
2. Проверка о выполнении натуральных норм питания
3. Посещение столовой членами общешкольного родительского комитета.

По первому вопросу слушали заместителя директора по воспитательной работе, ответственного за питание школьников – Малыш Е.А, она отметила, что питание школьников осуществляется на основании примерного меню, которое утверждено директором школы. В меню включены: кисломолочные продукты, молочные блюда, мясо птицы, овощи и фрукты. В рационе обучающихся присутствуют: картофель, макароны, крупяные блюда, бобовые, хлеб - булочные изделия. Питание сбалансировано. Проводился контроль за отходами после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся хорошо кушают избирательные любимые блюда, которые чаще используются и в домашнем питании: макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, первые блюда – с крупами, макаронными изделиями. Плохо употребляют некоторые каши.

Для учащихся накрыты столы, после приема пищи ученики самостоятельно убирают со стола. На переменах организовано дежурство учителей и учащихся старших классов (дежурные классы), обслуживание доброжелательное.

По первому вопросу решили: принять к сведению прослушанную информацию,

По второму вопросу слушали: завхоза-Кушнир О.В.она проинформировала присутствующих о том, что питание у школьников сбалансированное, процент выполнения – 97,8%. На 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 обучающегося и норма потребления не может быть равно 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повара строго выполняют примерное меню.

По второму вопросу решили: Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

По третьему вопросу слушали членов комиссии общественного контроля по организации и качеству питания: Токареву Н.В. и Даирову А.Т., они отметили санитарное состояние столовой – удовлетворительное. Пропорции соответствуют возрасту обучающихся. Питание организовано в соответствии с примерным меню. На пищеблоке достаточное количество посуды, посуда без трещин и сколов.

По третьему вопросу решили: Принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительского контроля и родительской общественности.

Секретарь А.Дау