

Протокол №1
заседания комиссии
по контролю за организацией питания обучающихся
МКОУ Богучанской школы №1 им. К.И. Безруких
от 10.09.2020 года

Присутствовали:

Кичаева Татьяна Владимировна – социальный педагог, ответственная за питания учащихся;

Филатова Мария Сергеевна – зам. директора по ВР;

Симоненко Елена Анатольевна - председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности;

Кокорина Ирина Владимировна - представитель родительской общественности;

Якунина Марина Васильевна – медицинский работник школы.

Повестка дня:

1. Утверждение плана мероприятий по организации питания обучающихся школы на год.
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.
3. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания.
4. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой

По первому вопросу слушали

социального педагога, ответственную за питание школьников – Т.В.Кичаеву

Она познакомила присутствующих с планом мероприятий по организации питания обучающихся школы на 2020-2021 учебный год.

Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

Решили: Принять проект плана мероприятий по организации питания обучающихся школы на 2020-2021 учебный год, за основу.

По второму вопросу слушали Т.В.Кичаеву ответственную за питание школьников, она познакомила с рекомендациями по организации питания, обучающихся в учреждениях образования в 2020-2021 учебном году. Этот документ обязательный для руководства и выполнения требований по организации питания учащихся и воспитанников.

Решили: Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.

По третьему вопросу слушали медицинскую сестру М.В.Якунину. Она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. Натуральные нормы выполняются по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. М.В.Якунина, отметила, что единое меню сбалансировано, и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

Решили:

Следуя плану мероприятий по организации питания обучающихся школы на 2020-2021 учебный год, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм 1 раз в четверть. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

Секретарь _____ Т.В.Кичаева

Симоненко Е.А. *Е.А. Симоненко*
Кокорина И.В. *И.В. Кокорина*
Филатова М.С. *М.С. Филатова*
Якунина М.В. *М.В. Якунина*

Протокол №2
заседания комиссии
по контролю за организацией питания обучающихся
МКОУ Богучанской школы №1 им. К.И. Безруких
от 17.09.2020 года

Присутствовали:

Кичаева Татьяна Владимировна – социальный педагог, ответственная за питания учащихся;

Филатова Мария Сергеевна – зам. директора по ВР;

Фирсова Евгения Владимировна – повар;

Кокорина Ирина Владимировна - представитель родительской общественности;

Якунина Марина Васильевна – медицинский работник школы.

Повестка дня:

Отчет о работе с поставщиком продуктов питания.

1. Выполнение натуральных норм питания.
2. Разное

По первому вопросу слушали Фирсову Е.В., повара учреждения образования, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую учреждения поставляются дважды в неделю: вторник, четверг. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов и в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются по телефону. Фрукты, овощи всегда присутствуют в питании школьников. Работой поставщиков удовлетворительна, если имеются недоразумения, то они решаются в рабочем порядке.

Решили: строго придерживаться примерного меню. Продукты заказывать из расчета на 10 дней, но выдерживать сроки реализации.

По второму вопросу слушали медицинского работника М.В.Якунина, о выполнении натуральных норм. Мясные, молочные продукты в норме, использование круп, макаронных изделий, картофеля в норме.

Решили: членам комиссии по питанию продолжить работу, по всем видам внутренних проверок .О всех нарушениях, несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения.

Секретарь _____ Т.В.Кичаева

Фирсова Е.В.
Кокорина И.В.

Филатова М.С.
Кокорина И.В.

Якунина М.В.

Филатова М.С.

Протокол №3
заседания комиссии
по контролю за организацией питания обучающихся
МКОУ Богучанской школы №1 им. К.И. Безруких
от 20.10.2020 года

Присутствовали:

Кичаева Татьяна Владимировна – социальный педагог, ответственная за питания учащихся;

Филатова Мария Сергеевна – зам. директора по ВР;

Симоненко Елена Анатольевна - председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности;

Кокорина Ирина Владимировна - представитель родительской общественности;

Якунина Марина Васильевна – медицинский работник школы.

Повестка дня:

1. Организация питания школьников – Т.В.Кичаева
2. О выполнении натуральных норм питания- М.В.Якунина

По первому вопросу слушали члена родительского комитета, представитель родительской общественности - Е.А.Симоненко, она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено управлением образования. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано. Проводился осмотр отходов после питания воспитанников в послеобеденное время. Установлено, что воспитанники хорошо кушают пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда с крупяными, макаронными изделиями. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащийся дежурный убирает со стола. На переменах организовано дежурство учителей, обслуживание доброжелательное. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Решили: принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.





По второму вопросу

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

Охват питающихся в школе: 1-4 классы =100%; 5-9 классы=51%; 10-11 классы=50%.

Решили: Твердо придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню. Увеличить охват обучающихся горячим питанием.

Секретарь  Т.В.Кичаева

Симошенко Е. А. 
Жокошина И. В. 
Кузнецова М. С. 
Дружнина М. В. 

Протокол №4
заседания комиссии
по контролю за организацией питания обучающихся
МКОУ Богучанской школы №1 им. К.И. Безруких
от 15.12.2020 года

Присутствовали:

Кичаева Татьяна Владимировна – социальный педагог, ответственная за питания учащихся;

Филатова Мария Сергеевна – зам. директора по ВР;

Фирсова Евгения Владимировна – повар;

Кокорина Ирина Владимировна - представитель родительской общественности;

Якунина Марина Васильевна – медицинский работник школы.

Повестка дня:

Отчет о работе с поставщиком продуктов питания.

1. Выполнение натуральных норм питания.
2. Разное

По первому вопросу слушали Фирсову Е.В., повара учреждения образования, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую учреждения поставляются дважды в неделю: вторник, четверг. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов и в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются по телефону. Фрукты, овощи всегда присутствуют в питании школьников. Работой поставщиков удовлетворительна, если имеются недоразумения, то они решаются в рабочем порядке.

Решили: строго придерживаться примерного меню. Продукты заказывать из расчета на 10 дней, но выдерживать сроки реализации.

По второму вопросу слушали медицинского работника М.В.Якунина, о выполнении натуральных норм. Мясные, молочные продукты в норме, использование круп, макаронных изделий, картофеля в норме.

Решили: членам комиссии по питанию продолжить работу, по всем видам внутренних проверок. О всех нарушениях, несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения.

Секретарь _____ Т.В.Кичаева

Фирсова Е.В.

Кокорина И.В.

Филатова М.С.

Якунина М.В.

Кичаева Т.В.

Кокорина И.В.

Филатова М.С.

Якунина М.В.

Протокол №5
заседания комиссии
по контролю за организацией питания обучающихся
МКОУ Богучанской школы №1 им. К.И. Безруких
от 23.12.2020 года

Присутствовали:

Кичаева Татьяна Владимировна – социальный педагог, ответственная за питания учащихся;

Филатова Мария Сергеевна – зам. директора по ВР;

Симоненко Елена Анатольевна - председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности;

Кокорина Ирина Владимировна - представитель родительской общественности;

Якунина Марина Васильевна – медицинский работник школы.

Повестка дня:

1. Организация питания школьников – Т.В.Кичаева
2. О выполнении натуральных норм питания- М.В.Якунина

По первому вопросу слушали члена родительского комитета, представитель родительской общественности - Е.А.Симоненко, она отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено управлением образования. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. В рационе воспитанников присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано. Проводился осмотр отходов после питания воспитанников в послеобеденное время. Установлено, что воспитанники хорошо кушают поре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащийся дежурный убирает со стола. На переменах организовано дежурство учителей, обслуживание доброжелательное. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).


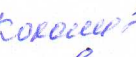

Решили: принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания, с участием членов общешкольного родительского комитета.

По второму вопросу слушали медработника школы М.В.Якунину она слушали медработника школы М.В.Якунину она проинформировала присутствующих о том, питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 воспитанника и норму потребления не может быть ровно на 100%. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

Охват питающихся в школе: 1-4 классы =100%; 5-9 классы=65%; 10-11 классы=54%.

Решили: Твердо придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню. Увеличить охват обучающихся горячим питанием.

Секретарь  Т.В.Кичаева

Симоженко Е. А. 
Королева И. В. 
Ризатова М. С. 
Акулине М. В. 