

Протокол
общешкольного родительского собрания
от 12.09.2024 г.
Тема: Организация горячего питания в МКОУ Победимской СОШ
в 2024-2025 учебном году

Присутствовало—139 человек

Повестка:

1. Нормативно-правовая база по организации питания в образовательных организациях.
2. Составление перспективного и ежедневного меню.
3. Контроль за организацией питания в МКОУ Победимской СОШ.

Слушали директора школы Смукину Т.В.: она рассказала о необходимости проведения данного мероприятия. Представила родительской общественности специалистов, непосредственно отвечающих за организацию горячего питания в МКОУ Победимской СОШ: Попову Т.А. – повара, Мысину И.Н. – заместителя директора и членов бракеражной комиссии Нейверт Д.В., Довгошия И.П.

Слушали Попову Т.А. –она познакомила с нормативно-правовой базой по организации питания обучающихся в образовательных организациях: законами и постановлениями РФ, приказами образовательной организации. Особое внимание обратила на требования, которые должны соблюдаться при организации питания обучающихся и воспитанников (СанПиН 2.4.5.2409-08). Пояснила, что со всеми этими документами можно ознакомиться на официальном сайте школы (представила ссылку).

Также представила информация о количестве питающихся льготной категории учащихся и за родительскую плату в 2024-2025уч.году.

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные нормативными документами. Подчеркнула, что в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыба и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; овощи, фрукты т. д.

Обучающиеся обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания. В МКОУ Победимской СОШ составлено перспективное меню (с ним также можно ознакомиться на сайте организации

Слушали Мысину И.Н. она рассказала, как осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в школе. Ассортимент и качество горячего питания постоянно контролируется бракеражной комиссией, мобильной группой с привлечением родительской общественности. Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания: мытье рук с мылом теплой водой, полотенца, наличие салфеток на столах. Санитарные требования к состоянию пищеблока соблюдаются. Продукты питания хранятся отдельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.). Осуществляется осмотр сотрудников столовой, с фиксацией в журнале.

Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей. Осуществляется программа витаминизации третьих блюд.

Рассказала об отборе и хранении суточных проб готовых блюд.

Огромное внимание уделяется укреплению и пополнению материально-технической базе столовых в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.24.09-08.

На все вопросы родители получили квалифицированные ответы.

Решение:

1. Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению.
2. Провести анкетирование среди родителей по вопросу правильного питания в школе.
3. В ноябре 2023 г. провести тематический контроль за организацией горячего питания с привлечением родительской общественности; провести анкетирование «Удовлетворенность горячим питанием»