**Протокол**

**общешкольного родительского собрания от 7.09.2023 г.**

**Тема: Организация горячего питания в МКОУ Победимской СОШ**

**в 2023-2024 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 Смуквину 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](http://go.mail.ru/redir?src=2c8300&via_page=1&type=sr&redir=eJw1izEOgjAUQEm8jcmngEWQWzg6VtvYL_BpS0uAxcVTeApnPYqz99BoTN7whve096ZirA5SHJ2QoSesYxcYklRjbLRhvSCDxIp0lcHPIeN5xpMNJCX0gHOrSBFOosV_YA16QahggG7vxNwNwquGphHCQTs1a_kdRhtr3zZRlObr8gPnRWSvr8fzttxW99OuuJwXbz6kOkc&user_type=34)). 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 2022-2023уч.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 раздельно (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 хранение 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**»**