

ПРОТОКОЛ № 3
заседания Попечительского совета школы

от 20.11.2025

Присутствовали - 9 человек

Отсутствовали - нет

Приглашенные – классные руководители 1-11 классов

Повестка дня:

1. Контроль целевого использования продуктов питания.
2. Контроль рациона питания обучающихся.
3. Контроль за массой порционных блюд.
4. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

По первому вопросу слушали члена родительского комитета школы Берестовую Н.Ю. о работе с поставщиками питания. После общения с поваром выяснилось, что продукты питания в столовую поставляются каждую неделю. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик поставляет практически все виды продуктов и в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются по телефону. Фрукты и овощи всегда присутствуют в питании школьников. Работой поставщиков удовлетворены. Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи.

Решили: принять к сведению прослушанную информацию.

По второму вопросу слушали члена родительского комитета школы Кравченко С.В. она проинформировала присутствующих о том, что рацион питания обучающихся проверяется ежедневно членами бракеражной комиссии. Снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется бракеражной комиссией регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции». По результатам проверки все соответствует утвержденному меню, необходимому объёму и калорийности.

Решили: строго соблюдать рацион и придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

По третьему вопросу слушали члена родительского комитета школы Гузоватую Т.В. по вопросу контроля за массой порционных блюд. Масса порционных блюд соответствует утвержденному 10 дневному меню, блюда приготовлены в соответствии с санитарными нормами и требованиями к детскому питанию. Нарушений не установлено, замечаний нет.

Решили: продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительской общественности.

По четвертому вопросу слушали членов родительского комитета школы Буховенко Н.В., Каплиеву П.В. они пояснили присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установили следующее:

- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- посуда без сколов и в нужном количестве;
- обеденные столы чистые, без видимых повреждений, на столах салфетницы с салфетками, хлебницы;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно, санитарно-техническое состояние обеденного зала идеальное;
- соблюдаются правила личной гигиены обучающихся, перед входом в обеденный зал имеется 5 раковин для мытья рук (все в исправном состоянии), вода подается горячая, имеется электросушилка;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- приготовление и хранение дезинфицирующих средств осуществляется согласно нормативной инструкции;- санитарно-гигиенические нормы в столовой соблюдаются.

Решили: продолжить осуществлять контроль за организацией санитарно-гигиеническими нормами, с участием членов родительской общественности.

Председатель  Филиппенко Н.А.

Секретарь  Черепнина С.В.