

**ГБОУ школа №571 с углубленным изучением английского языка
Невского района Санкт-Петербурга
ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ**

от 17.10.2024 № 02

Присутствовали:

- председатель Совета по питанию – Григорьев Валерий Евгеньевич, директор школы;
- члены Совета – 9 человек:
- Малюкова Виктория Павловна, зам.директора по УВР;
- Кочкина Анастасия Алексеевна, ответственный за питание;
- Герасимова Надежда Петровна, учитель начальных классов;
- Федорова Галина Михайловна, фельдшер;
- Неберов Юлия Александровна, председатель Совета родителей школы;
- Морозова Марина Леонидовна, председатель родительского комитета 2а класса;
- Денисова Мария Алексеевна, председатель родительского комитета 4в класса;
- Баткова Мария Валерьевна, председатель родительского комитета 5а класса;
- Гайков Владислав, обучающаяся 10А класса, председатель Совета обучающихся.

Повестка дня:

1. Результаты проверки организации и качества питания обучающихся, проведенной Советом по питанию 14 октября 2024 года.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу выступила Кочкина А.А., ответственный за организацию питания в школе.

Кочкина А.А. представила отчет по результатам проверки организации и качества питания обучающихся, проведенной Советом по питанию 14 октября 2024 года.

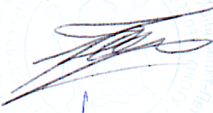
Отмечено, что на время проверки:

1. Действует график посещения обучающимися столовой.
2. Проверка рациона питания и качества еды осуществляется ежедневно членами бракеражной комиссии (с записью в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - копии примерного двухнедельного меню;
 - бракеражный журнал готовой и сырой продукции;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию.
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
5. Санитарное состояние столовой и пищеблока хорошее, соблюдаются необходимые требования по дезинфекции и обработке посуды и всех поверхностей.
6. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
7. Суточные пробы меню имеются в нужном количестве.

РЕШИЛИ:

1. Отметить:
 - хорошую работу сотрудников школьной столовой по организации горячего питания обучающихся;
 - удовлетворительное санитарное состояние пищеблока и столовой;
 - хорошее качество горячего питания обучающихся;
 - разнообразный ассортимент буфетной продукции.
2. Классным руководителям 1 – 11-х классов и учителям-предметникам продолжить систематический контроль за питанием обучающихся школы.

Председатель
Секретарь


В.Е.Григорьев

А.А.Кочкина