

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

от 25.11.2024 № 03

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;
- Неберо 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. Проведение недели школьного питания с 04.11.2024-18.11.2024 года.
2. Результаты проверки организации и качества питания обучающихся, проведенной Советом по питанию 7 ноября 2024 года.

СЛУШАЛИ:

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

Кочкина А.А. представила отчет о проведение недели школьного питания. На недели школьного питания были проведены лекции и викторины на темы “здоровый образ жизни” и “здоровое питание в школе”, обучающиеся начальной школы рисовали рисунки своего любимого блюда в школьной столовой.

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 7 ноября 2024 года.

Отмечено, что на время проверки:

1. Проверка рациона питания и качества еды осуществляется ежедневно членами бракеражной комиссии (с записью в соответствующем журнале).
2. **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.
3. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
4. Санитарное состояние столовой и пищеблока хорошее, соблюдаются необходимые требования по дезинфекции и обработке посуды и всех поверхностей.
5. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
6. Суточные пробы меню имеются в нужном количестве.
7. Контроль за организацией питания обучающихся (соблюдением режима питания, графиком посещения столовой, сервировкой стола, гигиеной приема пищи, качеством и количеством пищи, оформлением блюд, маркировкой посуды для пищи, организацией питьевого режима);

РЕШИЛИ:

Отметить:

- вовлеченность детей на викторинах и лекциях о здоровом образе жизни.
- 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.

Директор

Секретарь

В.В. Григорьев

А.А.Кочкина