

**Протокол № 3**  
**производственного совещания по теме**  
**«Организация горячего питания в школе»**

**Дата проведения – 18.10.2021**

Присутствовали - директор школы М.Ю.Кильдюшова  
повар – бригадир ООО «Комбината общественного питания «Южный»  
С.А.Сапогина  
председатель Управляющего Совета школы - О.С.Головина  
член бракеражной комиссии Козлова В.М.  
ответственный за питание ГБОУ СОШ пос. Ильмень - Блашкина Е.А.  
члены Совета родителей Родина Е.Н., Абрамова Л.А.

**Повестка заседания:**

1. Организация работы по горячему питанию в условиях новой коронавирусной инфекции.
2. Результаты контрольных мероприятий членов Управляющего совета и родительских комитетов классов.
3. Разнообразии меню.

По первому вопросу выступила директор школы М.Ю.Кильдюшова. Марина Юрьевна озвучила вопрос об организаторах питания – с 01.10.2021 года - это ООО «Комбинат общественного питания «Южный». С данной организацией и ГБОУ СОШ пос. Ильмень заключен договор о сотрудничестве. Комбинатом представлено десятидневное меню, организация питания осуществляется следующим образом: два раза в неделю поставляются свежие продукты на определенное количество питающихся. Все приготавливаемые блюда сопровождаются технологическими картами.

Все ученики и учителя заключили договор о питании с данной организацией.

Далее директор школы рассказала присутствующим о том, что, учитывая эпидемиологическую обстановку в Самарской области, продолжается та система организации горячего питания, которая была введена в школе согласно локального акта ГБОУ СОШ пос. Ильмень, принятого на заседании педагогического совета (протокол № 1 от 28.08.2020) «Организация образовательного процесса в условиях распространения COVID - 19 в ГБОУ СОШ пос. Ильмень». По данному документу в рамках соблюдения социальной дистанции дети осуществляют прием пищи по особому графику (вывешен в обеденном зале). Количество перемен увеличилось до 4, с целью уменьшения количества находившихся в обеденном зале. В рамках увеличения дистанции дети 1, 3, 5,8 классов приходят в столовую под руководством учителя, ведущего урок, за 5 минут до окончания урока. Рассадка осуществляется строго согласно регламента рассадки. Покидают столовую дети также отдельными классами. После каждого приема пищи обеденный зал моется с дезсредствами, осуществляется регулярной проветривание (соответствующие графики вывешены в обеденном зале).

2. По второму вопросу директор школы рассказала, что с 11.09.2021 – 15.10.2021 (распоряжение № 60 – 1 – од) родителями и членами Совета родителей, членами родительских комитетов классов проверялась организация горячего питания школьников. За это время в столовой школы были родители с 1 – 9 классов. За время проверки столовую посетили 14 родителей (законных представителей). Проверяющие рассмотрели следующие вопросы:

- техническое состояние пищеблока;
- санитарно – гигиеническое состояние пищеблока;
- обеспеченность пищеблока исправным технологическим и холодильным оборудованием;
- наличие весоизмерительной техники;
- наличие буфетной продукции;
- наличие десятидневного меню и текущего меню;
- стоимость питания;
- контроль качества и безопасности питания;
- отбор проб.

Родители имели возможность пообщаться с поваром Сапогиной С.А., задать ей интересующие их вопросы.

По итогам проверки был составлен акт от 15.10.2021. Присутствующим он был озвучен директором школы.

Выводы:

1. Горячее питание предоставляется всем детям с 1 – 11 класс (1 – 4 классы – питание бесплатное – горячие завтраки; 5 – 11 класс - платное, горячие завтраки, стоимость питания 59 руб. 10 коп., при желании – горячие обеды; осуществляется организация питания для учащихся с ОВЗ – 10 человек).
2. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
3. Состояние столовой мебели удовлетворительное. Число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся за одно посещение.
4. В обеденном зале висит график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено место, потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
5. Сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы: работают в масках, перчатках.
6. Пробы хранятся в холодильнике на отдельной полке, сроки хранения строго соблюдаются; температурный режим соблюдается.
7. Вся необходимая документация ведется в системе.
8. Порции подаются горячими, вкусовые качества хорошие, внешний вид приготовленных блюд аппетитный.
9. Бракеражная комиссия работает, осуществляя строгий контроль готовых блюд.
10. Взвешенные порции соответствуют нормам.

3. По третьему вопросу родителями был проведен анализ десятидневного меню, были высказаны ряд замечаний:

1. Молочная продукция за десять дней дается 5 раз (каши, запеканки).
2. Третье блюдо – молочное – 6 раз (какао с молоком, кофейный напиток).  
Есть в меню салаты, которые дети едят плохо: свекла с сахаром; горошек зеленый с луком.  
Многие ребята старших классов отказались питаться, т.к. много блюд молочных.

Присутствующие родители и члены Совета родителей обратились к директору с просьбой обратиться к руководству Комбината с просьбой о разнообразии меню и убрать те блюда, которые дети едят с неохотой.

**Решение:**

1. Обратиться в Комбинат с просьбой произвести пересмотр меню, разнообразить его.
2. Периодически контролировать питание школьников, далее произвести анализ действующего меню.

Директор школы *Кишар* М.Ю.Кильдюшова

Секретарь *Козлова* В.М.Козлова