

Протокол № 1
заседания комиссии общественного контроля
за организацией и качеством питания обучающихся
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №2
с углубленным изучением отдельных предметов»
города Губкина Белгородской области
от 14 октября 2022 года

Присутствовали:

- директор школы – Багликова Елена Михайловна

председатель комиссии:

- Монакова Галина Геннадиевна, заместитель директора

ответственные за организацию питания:

- Зубкова С.А., Овцынова О.В.

члены родительского контроля за организацией питания обучающихся:

- Шаломовская Е.В., Калинина О.Н., Исламова Н.Г., Минаева Е.Г., Бебякина А.И., Захарова Елена Николаевна, Шубина Е.Е.

представители родительского контроля от класса:

- Ольховская Л.И., Бизюлева Ю.Ю.

классные руководители начальных классов:

- Мысева И.В., Липовская И.В., Бредихина Е.В., Малахова В.Н., Приходько Л.С.

Повестка дня:

1. Организация горячего питания учащихся в школе.
2. Проверка качества готовой продукции в школьной столовой.

По первому вопросу слушали:

Монакову Галину Геннадиевну, заместителя директора школы, об организации горячего питания учащихся в школе.

В Белгородской области вопрос с питанием в школе всегда был в числе приоритетных. В 2019 году в образовательных учреждениях региона поставили задачу разнообразить меню для школьников и запустили альтернативную форму организации питания.

Вопрос школьного питания в Белгороде стоит на особом контроле у губернатора области. Вячеслав Гладков поручил установить региональный стандарт питания в школе.

«Стандарт обеспечит единый региональный подход к организации питания школьников, качество и сбалансированность рационов здорового питания, максимальное разнообразие, системный подход к индивидуальным рационам питания, в том числе для детей с хроническими заболеваниями».
(Начальник регионального департамента образования Елена Тишина)

В нашей школе осуществляется двухразовое горячее питание: завтрак и обед для учащихся 1- 11 классов.

Бесплатный горячий завтрак получают все учащиеся. Бесплатный обед получает льготная категория учащихся.

Всего в школе – 580 учащихся. Дети из многодетных семей – 69 человек, из малоимущих семей – 11 человек, состоящих на опеке – 1 человек, с ограниченными возможностями здоровья -18 человек, обучающихся детей-инвалидов – 5 человек. Питание по индивидуальному меню получают 2 человека.

Выступили:

Зубкова Светлана Александровна, ответственный за организацию питания, рассказала об оснащении школьной столовой.

Главное отличие школьной столовой от других заведений общепита в том, что накормить детей полезной и горячей едой нужно буквально за 20 минут. Чтобы справиться с этой задачей кухня

должна быть оснащена всем необходимым оборудованием для обработки, приготовления и хранения продуктов.

Школьная столовая оборудована необходимой мебелью, посудой, средствами гигиены, тепловым оборудованием (электрические плиты – 2 шт.), холодильным оборудованием (холодильники – 7 шт., морозильный ларь – 1 шт., технологическим оборудованием (электромясорубка, протирачная машина), посудомоечным оборудованием (посудомоечная машина, моечные ванны), нейтральным оборудованием (разделочные столы, вытяжки и вентиляционные зоны, стеллажи и полки для хранения посуды).

Сотрудники столовой снабжены средствами индивидуальной защиты.

Овцынова Ольга Васильевна, ответственный за организацию питания, рассказала о работе в виртуальной школе: оплата питания, внесение аванса, блокировка заказа питания при долге 630 рублей.

Багликова Елена Михайловна, директор школы, об организации горячего питания учащихся в школе. Школа сотрудничает с «Фабрикой социального питания». В школе организованы завтраки, обеды. Для каждого класса продумано соответствующее расписание и рассадка.

Меню разработано на основе федеральных стандартов. При этом учтены рекомендации специалистов-диетологов, и принципы правильного, здорового питания, и родительское мнение (регулярно проводится анкетирование родителей по вопросу удовлетворенности качеством школьного питания). Все продукты, которые подаются на столы, не содержат консервантов, красителей, пальмового масла и прочих вредных ингредиентов.

Ознакомиться с меню можно на сайте школы. А провести дегустацию можно после окончания собрания в школьной столовой: проверить качество блюд, а потом оставить пожелания, отзывы.

Решение: информацию принять к сведению.

По второму вопросу слушали:

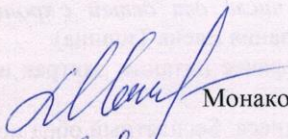
Зубкову Светлану Александровну, ответственную за организацию питания, которая предложила пройти в школьную столовую на дегустацию.

Монакова Галина Геннадиевна, заместитель директора школы, Овцынова Ольга Васильевна, ответственный за организацию питания, ответили на вопросы родителей.

Справка по изучению вопроса организации питания и проверки качества еды прилагается.

Решение: 1) работу по организации питания и проверки качества еды считать удовлетворительной; 2) информацию принять к сведению. На родительских собраниях донести полученную информацию до всех родителей класса.

Председатель



Монакова Г.Г.

Секретарь



Зубкова С.А.