Государственное областное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Адаптированная школа-интернат № 4»
(ГОБОУ «АШИ № 4)

**ПРОТОКОЛ**
**заседания Совета родителей, инициативной группы родителей**

|  |  |
| --- | --- |
| 17.10.2022 | № 10 |
| г. Великий Новгород |
| **ПРИСУТСТВОВАЛИ:** |  |
| Председатель: | Пантелеев В.М.  |
| Секретарь: | Иванова Е.Е. |
| Член: | Ли С.Г. |
| **ОТСУТСТВОВАЛИ:** |  |
| Члены: | 0 |

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Предоставление горячего питания обучающимся ГОБОУ «АШИ № 4». Итоги контроля выхода готовых блюд на пищеблоке. Соответствие объема порций готовой продукции, выданной детям; (обучающиеся 5-9 классов, обед)

2. Выполнение натуральных норм питания. Организация работы школьной столовой.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ**

1. По первому вопросу **СЛУШАЛИ** Председателя Совета родителей, который напомнил присутствующим, что в соответствии с планом-графиком проверок осуществлён контроль выхода готовых блюд на пищеблоке, проверено соответствие объёма порций готовой продукции, выданной детям. Отметил, что проверка питания в ГОБОУ «АШИ № 4» подразумевает строгий контроль качества готовой пищи, который начинается уже на этапе закладки продовольственного сырья в тару перед приготовлением. Контроль осуществляется бракеражной комиссией, назначаемой руководителем образовательного учреждения. Повар ОУ не имеет право начинать закладку продуктов без присутствия члена комиссии. Контроль на данном этапе заключается во взвешивании закладываемых продуктов. Полученные результаты сопоставляют с нормативами и заносят в журнал. Приготовленные блюда также проходят строгую проверку. Только в случае успешного прохождения контроля повар имеет право начинать раздачу готовых блюд детям. Проверка питания в ОУ на этом этапе заключается в снятии проб и дальнейшей органолептической оценке. Комиссия отмечает внешний вид готового блюда, его цвет и консистенцию, оценивает кислотность и солёность. По данным параметрам делается вывод о том, была ли соблюдена технология приготовления, сохранена ли пищевая ценность блюда. Отдельно оценивается запах блюда – в нём не должно быть горечи и неприятных тонов. Наконец, по окончании органолептической оценки выполняется контроль выхода готовых блюд. Для этого взвешивается несколько порций и сравниваются результаты взвешивания с нормативным выходом.

Обед предоставляется всем обучающимся начальной школы с 5-9 класс – 48 обучающихся – предоставлен горячий обед в соответствии с меню.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация контрольной пробы членами комиссии контрольной порции.

Обед для 5-9 классов состоял:

|  |  |
| --- | --- |
| Салат из белокочанной капусты | 100г |
| Суп рисовый с мясом | 250гр |
| Жаркое по-домашнему | 280 гр |
| Компот из изюма | 200 мл |
| Хлеб ржаной, батон | 40 гр |

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества хорошие. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Комиссия провела взвешивание отходов – Полный объем с компотом составил 922 гр.

Рассчитали по формуле. Объем отходов составил менее 20 % - 17,5 %.

**ВЫСТУПИЛИ:**

По существу, доклада замечаний и вопросов не поступило.

**ПРОГОЛОСОВАЛИ:**

За – «3», Против – «0», Воздержались – «0».

**РЕШИЛИ:**

1.Выполнение закладки и выход готовых блюд считать удовлетворительным.

2.Специалисту по организации питания и кладовщику производить своевременную корректировку закладки продуктов в соответствии с заявкой по воспитанникам и нормативным документам.

3. Классным руководителям проводить постоянную разъяснительную работу с родителями по вопросам посещения обучающимися ОУ и своевременного предупреждения работников об отсутствии ребёнка.