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

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

|  |  |
| --- | --- |
| 19.04.2022 | № 7 |
| г. Великий Новгород | |
| **ПРИСУТСТВОВАЛИ:** |  |
| Председатель: | Пантелеев В.М. |
| Секретарь: | Иванова Е.Е. |
| Член: | Ли С.Г. |
| **ОТСУТСТВОВАЛИ:** |  |
| Члены: | 0 |

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

1. Организация питания школьников на переменах;

2. О выполнении натуральных норм питания.

**ХОД ЗАСЕДАНИЯ**

По первому вопросу **СЛУШАЛИ** заведующего производством Орехову О.И., которая доложила следующее питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено директором школы. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. Говядина по стоимости дорогая, но в питание детей ее необходимо включать. В рационе обучающихся присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано. Проводился контроль за отходами после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся хорошо кушают избирательные любимые блюда, которые чаще всего используются и в домашнем питании, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Плохо употребляют некоторые каши. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащиеся самостоятельно убирают со стола.

**ВЫСТУПИЛИ:**

По существу, доклада замечаний и вопросов не поступило.

**РЕШИЛИ:**

Педагогам всех классов продолжать работу по формированию навыков приёма пищи, воспитанию культурно – гигиенических навыков у детей согласно возрастным особенностям; активизировать взаимодействие с семьями обучающихся по удовлетворённости системы организации питания в ОУ. Принять к сведению информацию, прослушанную информацию.

2. По второму вопросу **СЛУШАЛИ** заведующего производством Орехову О.И., которая проинформировала присутствующих о том, что питание у школьников сбалансированное, процент выполнения за 95. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1 обучающегося и норму потребления не может быть ровно на 100%. Это высчитывали математически и на практике. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

**ВЫСТУПИЛИ:**

По существу доклада замечаний и вопросов не поступило.

**ПРОГОЛОСОВАЛИ:**

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

**РЕШИЛИ:**

1.Заведующей производством Ореховой О.И. осуществлять постоянный строгий контроль за выполнением инструкции по проведению санитарно – профилактических мероприятий на пищеблоке. Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Председатель |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | В.М.Пантелеев |
| Секретарь |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Е.Е.Иванова |