

ПРОТОКОЛ
заседания Совета родителей, инициативной группы родителей

22.10.2024

№ 2

г. Великий Новгород

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель: Ли С.Г.
Секретарь: Миликова К.А.
Член: Ли С.Г., Масачихина А.Н, Миликова К.А

ОТСУТСТВОВАЛИ:

Члены: 0

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Предоставление горячего питания обучающимся ГОВОУ «АШИ № 4». Итоги контроля выхода готовых блюд на пищеблоке. Соответствие объема порций готовой продукции, выданной детям;
2. Выполнение натуральных норм питания. Организация работы школьной столовой.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. По первому вопросу **СЛУШАЛИ** Председателя Совета родителей, которая напомнила присутствующим, что в соответствии с планом-графиком проверок осуществлён контроль выхода готовых блюд на пищеблоке, проверено соответствие объема порций готовой продукции, выданной детям. Отметил, что проверка питания в ГОВОУ «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 солённость. 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 школы с 1 – 4 класс – 78 обучающимся.

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

Обед для 1 – 4 классов состоял:

Салат из свежих помидоров и огурцов	80гр.
Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной	210гр.
Котлеты домашние	90 гр.
Овощи запеченные	150 гр.
Хлеб пшеничный	40гр.
Хлеб ржаной	50
Компот из сухофруктов	200гр.

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 чаем составил 820 гр.

Рассчитали по формуле. Объем отходов составил менее 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.
2. По второму вопросу **СЛУШАЛИ** заведующего производством Орехову О.И. Она проанализировала выполнение натуральных норм питания за отчетный период- сентябрь 2024 года. Выполняются нормы по мясу, яйцу, фруктам свежим и сухим, крупам, сливочному маслу, сахару, творогу.
- Строго отслеживать выполнение предварительного меню, осуществлять контроль за его сбалансированностью.

Члены комиссии:

Ли С.Г. 

Масачихин А.Н 

Милюкова К.А 