

**Протокол
заседания общешкольного родительского собрания
от 11.09.2022 г.**

**Тема: « Организация горячего питания в МКОУ «Чолун-Хамурская СОШ»
в 2022-2023 учебном году»**

Присутствовало – 6 человек (родители - Ванькаева Р.Г., Банкаева Ц.Б., Корсикова О.С., директор школы - Манжилеева С.Б., повар - Кукуджиева Е.А., зам. дир. по ВР - Эренджинова Г.Б.)

Повестка:

1. Нормативно-правовая база по организации питания в образовательных организациях.
2. Составление перспективного и ежедневного меню.
3. Контроль за организацией питания в МКОУ «Чолун-Хамурская СОШ»
4. **Слушали директора школы Манжилеева С.Б.:** она рассказала о необходимости проведения данного мероприятия. Представила родительской общественности специалистов, непосредственно отвечающих за организацию горячего питания в МКОУ «Чолун-Хамурская СОШ» : **Кукуджееву Е.А.** – повара, **Эренджинову Г.Б.** – заместителя директора по ВР.

Слушали Эренджинову Г.Б. – она познакомила с нормативно-правовой базой по организации питания обучающихся в образовательных организациях. Особое внимание обратила на требования, которые должны соблюдаться при организации питания обучающихся и воспитанников (СанПиН 2.4.5.2409-08). Пояснила, что со всеми этими документами можно ознакомиться на официальном сайте школы (представила ссылку).

Слушали: Кукуджееву Е.А. . - При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные нормативными документами. Подчеркнула, что в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыба и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; овощи и т. д.

Обучающиеся обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания. В МКОУ «Чолун - Хамурская СОШ» составлено перспективное меню для 7-11 лет (с ним также можно ознакомиться на сайте организации). В меню обеда входят: салаты из свежих овощей, первые и вторые блюда, различные напитки, бутерброды из сливочного масла и сыра и десерты из фруктов или кондитерских изделий из расчета 100 рублей1 на каждого ребенка.

Слушали Ванькаеву Р.Г. – она рассказала как осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в школе. Ассортимент и качество горячего питания постоянно контролировался бракеражной комиссией, мобильной группой с привлечением родительской общественности. Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания: мытье рук с мылом теплой водой, индивидуальные полотенца, бумажные полотенца, наличие салфеток на столах. Санитарные требования к состоянию пищеблока соблюдаются. Продукты питания хранятся отдельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.). Осуществляется ежедневный осмотр сотрудников столовой, с фиксацией в журнале Здоровья.

Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей. Осуществляется программа витаминизации третьих блюд.

Рассказала об отборе и хранении суточных проб готовых блюд.

Огромное внимание уделяется укреплению и пополнению материально-технической базе столовых в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.24.09-08.

На все вопросы родители получили квалифицированные ответы.

Решение:

1. Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению.
2. В октябре 2022 г. провести тематический контроль за организацией горячего питания с привлечением родительской общественности, в декабре 2022 г. провести анкетирование «Удовлетворенность горячим питанием»

Председатель собрания: Эренджинова Г.Б.

Секретарь собрания: Банкаева Ц.Б.