

Выписка из протокола заседания родительского комитета №1
МОБУ СОШ с. Ломовка МР БР РБ

23.10.2020 г

Присутствовало: председатели родительских комитетов.
Администрация школы.

Повестка дня:

1. Слушание и обсуждение отчета о работе школы в 2020-2021 учебном году.
2. Выборы председателя и секретаря родительского комитета школы.
3. Утверждение плана работы на 2020-2021 учебный год.
4. Распределение родителей по группам для осуществления контроля за питанием, выполнением Положением о школьной форме, сохранности учебной литературы, культурно-массовой деятельностью.
5. Организация школьного питания в МОБУ СОШ с. Ломовка.

По пятому вопросу слушали 1. Директора МОБУ СОШ с. Ломовка Панова А.М. Познакомил с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

1. При организации питания обучающихся рекомендуется реализовать следующие задачи:
 - а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
 - б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а так же минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
 - в) оптимальный режим питания;
 - г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
 - д) учет индивидуальных особенностей, обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
 - е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставленным продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
 - з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПин 2.3.2. 1940-05, СанПин 2.3.2. 1078-01
2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы; макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия.

3. Обучающихся рекомендуется обеспечить всеми пищевыми веществами, необходимых для нормального роста и развития, обеспечение эффективного обучения.
4. Рекомендуется обеспечить среднесуточными наборами (рациона) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.
5. Родительским комитетом и другими общественными организациями принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательного учреждения.
6. Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать 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 для соответствующих образовательных учреждений.
7. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечить потребление обучающимися и воспитанниками образовательных учреждений пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).
8. В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности-10-15,30-32 и 55-60 % соответственно).
9. В образовательных учреждениях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям.
10. При организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным нормам.
11. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников ОУ, рекомендуется составлять в соответствии СанПин 2.4.1.2660-10 и СанПин 2.4.5.2409-08.
12. В целях обеспечения системы организации питания рекомендуется разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания, формирование культуры здорового питания обучающихся.
13. Ежедневный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся по следующим направлениям:
 - а) состояние здоровья обучающихся;
 - б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
 - в) модели организации питания;
 - г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по питанию ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
 - д) обеспеченность обучающихся горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
 - е) перечень организаторов питания;

- ж) ценообразование, стоимость питания, дотации на питание из средств бюджетов различных уровней;
- з) изучение общественного мнения об организации питания;
- и) пропаганда здорового питания;
- к) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания.

Слушали 2. Заместителя директора УР Панову В.Н. говорила по организацию школьного питания.

В нашей школе питание детей осуществляется в соответствии с Письмом министерства образования и науки Республики Башкортостан от 17.08.2020 № 16-10667 о методических рекомендациях по организации питания обучающихся образовательных организаций.

Школьный возраст очень ответственный период жизни. Это время, когда происходит сложная перестройка организма, обмена веществ, деятельности эндокринной системы, головного мозга. Кроме проблемного состояния здоровья есть еще одна причина, по которой необходимо системно относиться к школьному питанию.

Для школьников должен разрабатываться рацион питания, на основании которого составляется меню. Меню - это распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся школы необходимо составлять примерное меню на период не менее двух недель.

Для наших обучающихся выбран третий вариант в которое входит сбалансированное количество белков, жиров, углеводов.

В нашей столовой созданы все условия для сбалансированного и здорового питания. Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания. Ежедневно посуда обрабатывается приготовленным хлорным раствором. Имеются инструкции по обработке инвентаря и посуды. Ответственной за питание ежемесячно ведется оформление документации.

Решение по пятому вопросу:

1. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений принять к сведению.
2. Условия обеспечения горячим питанием обучающихся МОБУ СОШ с. Ломовка выполняется в полном объеме.

Проголосовали: «за» - единогласно

Председатель родительского комитета:

Плохов.Г.М.

Секретарь:

Горбатова И.А.

