

Протокол

общешкольного родительского собрания в ГБОУ СОШ №16 г. Малгобек
25.08.2023 г.

Присутствовало: 120 человек

Повестка дня:

1. Обсуждение методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, нормативное сопровождение

По вопросу слушали директора школы Богатыреву Э.А... Она познакомила с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

1. При организации питания обучающихся школы рекомендуется реализовать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

б) Сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания 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) учёт 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 все 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, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечение эффективного обучения.

4. Рекомендуется обеспечить среднесуточными наборами (рациона) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

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 учётом 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 обеспечивать 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).

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 правилам и нормативам.

11. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников ОУ, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

13. В целях обеспечения системы организации питания рекомендуется разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания, формирование культуры здорового питания у обучающихся.

14. Ежегодный 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 пищевой 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.

Решение собрания:

1. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений принять к сведению, оформить необходимые нормативно-правовые документы , провести анкетирование среди родителей по необходимости выбора лечебного или диетического питания.

Председатель собрания
Секретарь собрания

Вешагурова Л.С.
Картеева М.М.