

**ГБОУ школа №571 с углубленным изучением английского языка
Невского района Санкт-Петербурга
ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ**

от 24.11.2025 № 03

Присутствовали:

- И.о. директора Семенова Е.А.
- члены Совета – 9 человек:
- Малюкова Виктория Павловна, зам.директора по УВР;
- Маркова Александра Игоревна, ответственный за питание;
- Герасимова Надежда Петровна, учитель начальных классов;
- Федорова Галина Михайловна, фельдшер;
- Агмадян Джемила Рустамовна, председатель Совета родителей школы;
- Морозова Марина Леонидовна, председатель родительского комитета 3а класса;
- Денисова Мария Алексеевна, председатель родительского комитета 5в класса;
- Белова Мария Валерьевна, председатель родительского комитета 6а класса;
- Соловьева Анастасия, обучающаяся 10а класса, председатель Совета старшеклассников.

Повестка дня:

1. Проведение недели школьного питания с 17.11.2025-21.11.2025 года.
2. Результаты проверки организации и качества питания обучающихся, проведенной Советом по питанию 21 ноября 2025 года.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу выступила Маркова А.И., ответственный за организацию питания в школе.

Маркова А.И. представила отчет о проведении недели школьного питания. На неделе школьного питания были проведены лекции и викторины на темы “здоровый образ жизни” и “здоровое питание в школе”, обучающиеся начальной школы рисовали рисунки на тему здоровое и правильное питание.

Отмечено, что на время проверки:

1. Проверка рациона питания и качества еды осуществляется ежедневно членами бракеражной комиссии (с записью соответствующем журнале).
2. Имеются документы на пищеблоке:
 - копии примерного двухнедельного меню;
 - бракеражный журнал готовой и сырой продукции;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию.
3. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
3. Санитарное состояние столовой и пищеблока хорошее, соблюдаются необходимые требования по дезинфекции обработки посуды и всех поверхностей.
4. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
5. Суточные пробы меню имеются в нужном количестве.
6. Контроль за организацией питания обучающихся (соблюдением режима питания, графиком посещения столов, сервировкой стола, гигиеной приема пищи, качеством и количеством пищи, оформлением блюд, маркировкой посуды для пищи, организацией питьевого режима);

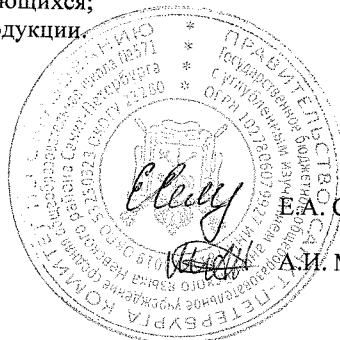
РЕШИЛИ:

Отметить:

- вовлеченность детей на викторинах и лекциях о здоровом образе жизни.
- хорошую работу сотрудников школьной столовой по организации горячего питания обучающихся;
- удовлетворительное санитарное состояние пищеблока и столовой;
- хорошее качество горячего питания обучающихся;
- разнообразный ассортимент буфетной продукции.

Председатель, И.о директора

Секретарь



Е.А. Семенова

А.И. Маркова