

**Протокол №1 заседания  
Комиссии по питанию обучающихся**

от 29.08.2025г.

Присутствовали

Овчинникова О.Б.- ответственный за организацию питания;

Гарифуллина Э.А. - учитель;

Новосёлова А.Д.– учитель;

Дорожникова Н.З. – член общешкольного родительского комитета;

Варзакова Т.Н. – член общешкольного родительского комитета;

Королева Анастасия – ученица 9 класса;

Погорелова Дарья - ученица 9 класса.

Приглашены:

Белоглазова С.Н. – зав.производством

**Повестка дня**

Готовность столовой и пищеблока к началу учебного года

**По данному вопросу** заслушали зав.производством Белоглазову С.В., которая сообщила об исправности всего технологического оборудования, хорошем санитарном состоянии помещений, укомплектованности посудой и необходимыми средствами для её мытья. Коллектив работников столовой набран, прошел медосмотр, у всех есть медкнижки, инструктажи проведены.

**Овчинникова О.Б.** довела до сведения собравшихся, что 28.08.2025г. члены комиссии провели проверку готовности школьной столовой к учебному году. Составлен акт проверки.

**Решение: признать столовую и пищеблок готовыми к началу учебного года.**

Секретарь \_\_\_\_\_ /Гарифуллина Э.А./

**Присутствовавшие:**

Овчинникова О.Б.

Новоселова А.Д.

Дорожникова Н.З.

Варзакова Т.Н.

Королева Анастасия

Погорелова Дарья

Белоглазова С.Н.

**АКТ №1**

**Проверка качества организации питания членами комиссии  
по питанию обучающихся МБОУ СОШ №52**

Дата составления акта 28.08.2025г.

Состав комиссии

Овчинникова О.Б.- ответственный за организацию питания;

Гарифуллина Э.А. - учитель;

Новосёлова А.Д.- учитель;

Дорожникова Н.З. – член общешкольного родительского комитета

**Содержание проверки**

Готовность столовой и пищеблока к началу учебного года

**Выводы:** все технологическое оборудование исправно, санитарное состояние помещений столовой хорошее, посудой и необходимыми средствами для её мытья укомплектовано в полном объеме. Коллектив работников столовой набран, прошел медосмотр, у всех есть медкнижки, инструктажи проведены.

**Решение:** признать столовую и пищеблок готовыми к началу учебного года

Члены комиссии

Овчинникова О.Б.

Гарифуллина Э.А.

Новосёлова А.Д.

Дорожникова Н.З.



## Протокол №2 заседания Комиссии по питанию обучающихся

от 26.09.2025г.

Присутствовали

Овчинникова О.Б.- ответственный за организацию питания;

Гарифуллина Э.А. - учитель;

Новосёлова А.Д.– учитель;

Дорожникова Н.З. – член общешкольного родительского комитета;

Варзакова Т.Н. – член общешкольного родительского комитета;

Королева Анастасия – ученица 9 класса;

Погорелова Дарья - ученица 9 класса.

Приглашены:

Белоглазова С.Н. – зав.производством

### Повестка дня

1. Обсуждение плана работы Комиссии на год - Овчинникова О.Б.
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания.
3. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь.
4. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечного и других помещений столовой.
5. Формирование списков обучающихся, имеющих право на льготное питание
6. Проверка соблюдения графика работы столовой.
7. Проверка журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учета температурного режима.
8. Контроль соблюдения норм личной гигиены сотрудниками столовой.
9. Контроль соблюдения питьевого режима в столовой.
10. Проверка качества и безопасности поступающих продуктов, сопроводительной документации.
11. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.
12. Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.
13. Контроль качества и норм выдачи завтраков и обедов.
14. Контроль рациона питания обучающихся, соответствие предварительного заказа примерному меню.

**По первому вопросу** слушали Овчинникову О.Б., которая познакомила присутствующих с Планом работы Комиссии по питанию на 2025-2026 учебный год.

**Решение:** организовать работу Комиссии в соответствии с планом.

**По второму вопросу** заслушали Гарифуллину Э.А., которая познакомила собравшихся с МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»: Роспотребнадзор РФ разработал методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Рекомендации адресованы всем лицам, вовлечённым в процедуру нормирования и обеспечения питанием школьников в России, в том числе, поставщикам продуктов для детского питания в общеобразовательных учреждениях, организациям общепита, которые кормят детей, администрациям образовательных организаций, органам управления образованием, органам и учреждениям Роспотребнадзора. Курс на здоровое питание и уменьшение количества вредных продуктов. Базовые меню. Основной целью методических рекомендаций является обеспечение детей здоровым сбалансированным горячим питанием. Задачей, которые ставили перед собой разработчики, является уменьшение количества вредных блюд и продуктов, в том числе,

уменьшение употребления кондитерских и колбасных изделий, снижение потребления детьми соли и сахара. Указанные цели и задачи были учтены при нормировании дневного рациона продуктов для детей, составлении примерных меню, а так же установлении правил замены продуктов. Методические рекомендации содержат базовые меню для школьников, которые могут быть взяты за основу с учётом территориальных, национальных и других особенностей питания населения в регионах России.

**Первая смена обеспечивается завтраком, вторая - обедом. Вводятся длинные перемены для питания. Допускается двухразовое питание школьников.**

Рекомендации устанавливают продолжительность перемены для питания не менее 20 минут.

**Завтрак школьников: рацион, организация, продолжительность, примерное меню.**

Первая смена в обязательном порядке обеспечивается завтраком, который организуется во вторую или третью перемены.

**Завтрак должен составлять из горячего блюда и напитка.** Рекомендовано добавление к завтраку фруктов, ягод и овощей.

**Завтрак для обучающихся 1-4 класса должен содержать:** 12-16 граммов белка, 12-16 граммов жира, 60-80 граммов углеводов

**Завтрак для обучающихся старших классов должен содержать:** 20-25 граммов белка, 20-25 граммов жира, 80-100 граммов углеводов.

**Ассортимент продуктов для приготовления завтрака.** Должен быть разнообразным и может включать в себя крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия и напитки.

**Обед учащихся: рацион, организация, продолжительность, примерное меню.** Замена обеда завтраком не допускается. В случае двухразового питания школьников, продукты используемые для приготовления обеда и завтрака должны отличаться (не повторяться в течении дня).

**Обеденное меню учащихся включает в себя:**

- закуску - салат или свежие овощи;
- горячее первое блюдо;
- горячее второе блюдо;
- напиток.

Обед в зависимости от возраста обучающихся должен содержать 20-25 граммов белков, 20-25 граммов жиров, 80-100 граммов углеводов. Обед целесообразно дополнять свежими фруктами или ягодами. При этом фрукты выдаются поштучно.

Меню, рекомендованные продукты, среднесуточные нормы продуктов. Меню разрабатывается на период не более 2-х недель, с учётом норм калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов. Для обеспечения достаточной биологической ценности рекомендуется использовать следующие продукты:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе, продукты обогащённые витаминами, микроэлементами, пищевыми волокнами и биологически-активными веществами;
- пищевые продукты с пониженным содержанием жира, соли и сахара.

Содержание соли вносимой в 1 блюдо не должно превышать 1 грамм на человека.

Рекомендуется применять щадящие методы кулинарной обработки продуктов, для этого следует применять продукты, обработка которых предполагает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов. В приложении к рекомендациям

Роспотребнадзором разработаны среднесуточные нормы продуктов для школьников, которые следует соблюдать при планировании дневного и недельного рационов.

**Энергетическая ценность школьного меню**

Энергетическая ценность завтрака - 400-550 ккал (20-25 % суточной калорийности)

Энергетическая ценность обеда - 600-750 ккал (30-35% суточной калорийности)

Энергетическая ценность домашнего завтрака обучающихся в первую смену рекомендована для родителей на уровне 10 % от ежесуточного норматива.

Методическими рекомендациями так же предусмотрены вопросы мониторинга горячего питания, общественного контроля за организацией горячего питания, примерные меню, требования к

пищевым блокам и школьным столовым, нормативы продуктов на учащегося и другие требования к организации школьного питания.

### **Родительский контроль за организацией питания детей в школе**

Качественное здоровое питание должно осуществляться при взаимодействии со школьным родительским комитетом.

#### **Что оценивается при проведении мероприятий родительского контроля?**

- Соответствие блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническая часть-содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток; наличие санитарной одежды у сотрудников, раздающих готовые блюда;
- объем и вид пищевых отходов после приёма пищи; (данный пункт скорее всего свидетельствует о том, насколько вкусна еда для школьника. Если отходов много, тогда большинству детей не нравится приготовленная пища.)
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Оценка указанных показателей может осуществляться посредством анкетирования как родителей, так и детей. Итоги проверок родительского контроля обсуждаются на общеродительских собраниях и могут служить основанием для обращения в администрацию школы или к оператору питания.

То есть, есть шанс повлиять или изменить питание в школе в лучшую сторону.

А что же касается здорового и полноценного питания ребёнка дома, то Роспотребнадзор также дал рекомендации для родителей с указанием наиболее предпочтительных продуктов для питания детей дома. Там идёт разбивка по группам витаминов и указанием продуктов, в которых они содержатся.

В качестве примера:

**Железо (входит в состав гемоглобина):** содержится в печени; говядине, желтке, зелени (шпинат, салат, петрушка...), помидоры, яблоки и тд.

**Соли натрия и калия (регуляторы воды в тканях):** картошка; капуста, морковь, чернослив.

**Витамин В1 (участвует в белковом обмене)** при недостатке могут наблюдаться повышенная возбудимость, раздражительностью, быстрая утомляемость): горох, фасоль, мясо, яйца, молоко, хлеб грубого помола (ржаной пшеничный) и пр.

**Витамин А** (имеет большое значение для растущего организма): масло, сливки; рыбий жир, икра, сельдь, яичный желток.

**Витамин Д** (участвует в минеральном обмене, способствуя. Правильному отложению солей в костях): печень рыб и животных; сельдь, желток, рыбий жир, сливочное масло и пр.

Сезонные ягоды и фрукты/овощи также закладывают иммунитет ребёнка.

И так далее, я думаю общие принципы здорового питания плюс минус всем ясны и понятны, другой вопрос придерживаетесь ли вы такого питания дома в семье.

Общая задача рекомендаций следующая: организовать достойное здоровое питание детей в школах при участии родительского контроля, плюс провести информирование как детей так и родителей о принципах здоровой пищи целью того, чтобы аналогичное питание было организовано у школьника дома.

**Решение:** принять к сведению и руководствоваться в работе этим нормативным документом.

**По третьему вопросу** слушали **Белоглазову С.Н.**, которая пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За сентябрь натуральные нормы выполнялись по всем показателям. Она отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

**Решение:** следуя плану работы Комиссии, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм ежемесячно. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

**По четвертому - девятому** вопросам заслушали члена комиссии Варзакову Т.Н., которая сообщила, что членами комиссии была проведена проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечного и других помещений столовой, графика работы столовой, журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учета температурного режима. Было установлено, что все помещения столовой чистые, проводится их санитарная обработка, сотрудники соблюдают нормы личной гигиены, соблюден питьевой режим, столовая работает в соответствии с графиком работы школы (питание осуществляется на переменах). Диспетчером по питанию сформирован список обучающихся, имеющих право на льготное питание.

**Решение:** продолжить контроль по данным направлениям в течение года.

**По десятому - шестнадцатому** вопросам заслушали Овчинникову О.Б., которая сообщила, что поступающие продукты качественные и безопасны, имеется вся сопроводительная документация, соблюдены условия и сроки хранения продуктов, продукты питания используются в соответствии с предварительным заказом, выполнены требования качества и норм выдачи завтраков и обедов, рацион питания обучающихся соответствует предварительному заказу по примерному меню.

**Решение:** продолжить контроль по данным направлениям

Секретарь  /Гарифуллина Э.А./

**Присутствовавшие:**

Овчинникова О.Б. 

Новоселова А.Д. 

Дорожникова Н.Э. 

Варзакова Т.Н. 

Королева Анастасия 

Погорелова Дарья 

Белоглазова С.Н. 

## АКТ №2

### Проверка качества организации питания членами комиссии по питанию обучающихся

Дата составления акта 26.09.2025г.

Состав комиссии:

Овчинникова О.Б.- ответственный за организацию питания;

Гарифуллина Э.А. - учитель;

Новосёлова А.Д.– учитель;

Дорожникова Н.З. – член общешкольного родительского комитета;

#### Содержание проверки:

1. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечного и других помещений столовой.
2. Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета.
3. Проверка журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учета температурного режима.
4. Контроль соблюдения норм личной гигиены сотрудниками столовой.
5. Контроль соблюдения питьевого режима.
6. Проверка качества и безопасности поступающих продуктов, сопроводительной документации.
7. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.
8. Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.
9. Контроль качества и норм выдачи завтраков и обедов.
10. Контроль рациона питания обучающихся, соответствие предварительного заказа примерному меню.

#### Выводы

1. За сентябрь единое меню сбалансировано и выполняется, натуральные нормы продуктов питания соблюдены.
2. Все помещения столовой чистые, проводится их санитарная обработка, сотрудники соблюдают нормы личной гигиены, соблюден питьевой режим, столовая работает в соответствии с графиком работы школы (питание осуществляется на переменах). Диспетчером по питанию сформирован список обучающихся, имеющих право на льготное питание.
3. Поступающие продукты качественные и безопасны, имеется вся сопроводительная документация, соблюдены условия и сроки хранения продуктов, продукты питания используются в соответствии с предварительным заказом, выполнены требования качества и норм выдачи завтраков и обедов, рацион питания обучающихся соответствует предварительному заказу по примерному меню.

#### Члены комиссии

Овчинникова О.Б.

Гарифуллина Э.А.

Новосёлова А.Д.

Дорожникова Н.З.

**Протокол №3**  
**заседания Комиссии по питанию обучающихся**

от 13.10.2025г.

Присутствовали

Овчинникова О.Б.- ответственный за организацию питания;

Гарифуллина Э.А. - учитель;

Новосёлова А.Д.– учитель;

Дорожникова Н.З. – член общешкольного родительского комитета;

Варзакова Т.Н. – член общешкольного родительского комитета;

Королева Анастасия – ученица 9 класса;

Погорелова Дарья - ученица 9 класса.

Приглашены:

Белоглазова С.Н. – зав.производством

**Повестка:**

Организация питания обучающихся.

Выполнении натуральных норм питания.

Результаты опроса обучающихся и родителей по питанию.

**По первому вопросу** слушали члена родительского комитета Варзакову Т.Н., которая отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, утвержденного директором. В меню включены молоко, мясо, творог, мясо птицы. В рационе присутствуют овощи, крупяные блюда, фрукты. Питание сбалансировано. Проводился осмотр отходов после питания школьников. Установлено, что обучающиеся хорошо едят пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы; первые блюда с крупяными, макаронными изделиями. Плохо едят творожную запеканку, рыбную котлету. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи ребята уносят свои тарелки, а столы протирают работники столовой. На переменах во время приема пищи рядом с обучающимися классные руководители.

**Решение:** принять к сведению информацию, проводить контроль организации питания с участием членов общешкольного родительского комитета.

**По второму вопросу** слушали Белоглазову С.Н., которая проинформировала присутствующих, что питание у школьников сбалансированное. Примерное меню, рекомендованное технологом, выполняется.

**Решение:** рекомендовать зав.производством придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с ним.

**По третьему вопросу** слушали Овчинникову О.Б., которая рассказала о результатах опроса обучающихся и родителей по питанию. В целом результат анкетирования удовлетворительный, ребят устраивает качество блюд (есть претензии к разнообразию).

**Решение:** рекомендовать классным руководителям продолжить работу по мотивированию обучающихся питаться в школьной столовой (довести это решение до их сведения).

Секретарь  /Гарифуллина Э.А./

**Присутствовавшие:**

Овчинникова О.Б.

Новоселова А.Д.

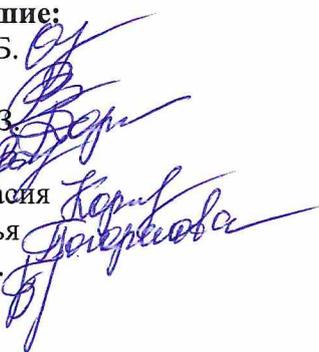
Дорожникова Н.З.

Варзакова Т.Н.

Королева Анастасия

Погорелова Дарья

Белоглазова С.Н.



### АКТ №3

#### Проверка качества организации питания членами комиссии по питанию обучающихся

Дата составления акта 13.10.2025г.

Состав комиссии:

Овчинникова О.Б.- ответственный за организацию питания;

Гарифуллина Э.А. - учитель;

Новосёлова А.Д.– учитель;

Дорожникова Н.З. – член общешкольного родительского комитета;

Королева Анастасия – ученица 9 класса;

Погорелова Дарья - ученица 9 класса.

#### Содержание проверки

1. Организация питания обучающихся
2. Выполнении натуральных норм питания

#### Выводы

1. Питание школьников осуществляется на основании примерного меню, утвержденного директором МАОУ СОШ №52. В него включены молочные продукты, творог, мясо, рыба. В рационе обучающихся присутствуют овощи, крупные блюда, фрукты. Питание сбалансировано.
2. Проведен осмотр отходов после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что ученики хорошо едят пюре картофельное, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, первые блюда с крупами, макаронными изделиями. Плохо едят творожную запеканку и рыбную котлету.
3. Для учащихся накрыты столы, после приема пищи ребята уносят свои тарелки, а со столов убирают работники столовой. На переменах во время приема пищи рядом с обучающимися классные руководители, которые следят за выполнением обучающимися норм гигиены и требований поведения в столовой.

#### Члены комиссии

Овчинникова О.Б.

Гарифуллина Э.А.

Новосёлова А.Д.

Дорожникова Н.З.

Королева Анастасия

Погорелова Дарья

