

# Протокол № 1

заседания учебной комиссии общественно – педагогического  
Совета

ГБОУ СОШ № 1413

от 20 января 2014 года.

**Присутствовали:** Председатель ОПС Тестова Е.Е. .

Члены учебной комиссии Совета:

Чжан Светлана Николаевна  
Адамова Валентина Михайловна  
Алексеева Надежда Владимировна  
Красикова Светлана Владимировна  
Соловьева Анисия Александровна  
Фомина Марина Евгеньевна  
Ермакова Виктория

**Бонами Дмитрий Маркович**, директор школы;

**Метелкина Е.А.** , отв. по питанию ГБОУ СОШ № 1413 ;

**Шиленко Е.Б.**, ведущий специалист-эксперт ТОУ Роспотребнадзора по городу Москве в  
СВАО г.Москвы;

**Юдина О.В.** ,руководитель школьного направления , ГУП г.Москвы « Объединенный  
комбинат школьного питания» СВАО;

**Щербакова Н.И.**, врач ГБУЗ «ДГП № 125 ДЗМ»,

**Крюзбан Е.Н.** представитель родительской общественности, член комиссии по контролю  
за организацией и качеством питания ГБОУ СОШ № 1413.

**Манькова Е.А.**, специалист социальной сферы Управы района «Бибирево»

Руководители СП ШО №1,№2,№3,Заведующие СП ДО №1,№2,№3,№4,№5,Диспетчера по  
питанию СП ШО №1,№2,№3,Заведующие производства СП ШО №1,  
№2,№3,Медицинский персонал СП ШО №1, №2,№3,Председатели комиссий по  
контролю за организацией и качеством питания СП ШО №1,№2,№3, СП ДО  
№1,№2,№3,№4,№5.

**Повестка дня заседания:**

*«Обеспечение условий для организации и осуществления качественного,  
сбалансированного и доступного питания учащихся и воспитанников  
ГБОУ СОШ № 1413»*

**1.Слушали:** Метелкину Елену Александровну, отв. по питанию ГБОУ СОШ № 1413, которая ознакомила с направлениями организации питания в ГБОУ СОШ № 1413 в своем сообщении :

« Тема сегодняшнего расширенного заседания общественно-педагогического совета нашего комплекса не теряет своей актуальности уже много лет, так как исключительная роль питания в сохранении и укреплении здоровья детей не вызывает сомнения.

Совместная работа в статусе комплекса ведется с сентября 2013 г.

Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников оказывает Объединенный комбинат школьного питания Северо-Восточного административного округа. На январь 2014 г. в комплексе обучаются 2020 школьников и 1014 воспитанников детских садов. Среди учащихся питание за счет средств бюджета г. Москвы получают:

- завтраки 1128 человек (что составляет 56 % от общей численности учащихся)
- обеды 535 человек (что составляет 27 % от общей численности учащихся)

Все воспитанники получают четырехразовое питание за счет бюджета города Москвы.

Также организовано питание за счет родительских средств примерно для 450 учащихся комплекса и 200 сотрудников комплекса на основании дополнительного соглашения № 1 к договору № 66-13 от 09.01.2013 г.

В этом учебном году не было отказов от питания, что говорит о неплохом качестве продуктов и хорошем приготовлении рационов, а, значит, наши повара работают с душой и любовью к детям.

Для обеспечения дополнительного питания в школьных отделениях работают буфеты. Средняя пропускная способность буфета в каждом отделении составляет примерно 150 человек.

Во всех отделениях соблюдается питьевой режим.

В каждом отделении комплекса созданы и активно работают комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в состав которых входят администрация, сотрудники, мед.работники, родительская общественность. Комиссии в отделениях работают по утвержденному плану проверок, оформляя результаты проверок соответствующим актом. Администрацией комплекса принято решение о созыве объединенной комиссии при возникновении чрезвычайных ситуаций, к которым можно отнести наличие жалоб на питание. В этом учебном году таких ситуаций не возникало. Что говорит о том, что администрация отделений, диспетчеры четко, грамотно выполняют эту, казалось бы, незаметную и, в общем-то, неблагодарную работу, отзываясь на все требования, строго следуя методическим рекомендациям по организации питания обучающихся.

А теперь хочется озвучить наши общие проблемы. Одним из поставщиков исполнителя государственного контракта является ООО «Конкорд». В октябре 2013 г. была организована экскурсия на Конкорд. То, что нам позволили посмотреть, оставило неплохое впечатление. Но некоторые поставки готовой продукции по вкусовым качествам

оставляют желать лучшего. Во время экскурсии были высказаны претензии по качеству таких блюд как сырники, запеканки (избыток сахара), протертые супы. Поставки декабря этих блюд показали, что частично замечания учтены. Если Вы обратили внимание, то сырники и запеканки стали приходить не такие сладкие. Замечания по супам не учтены и вряд ли это случится. Детям эти супы напоминают каши, к которым они, к сожалению, в условиях современной семьи не приучены.

Учтены предложения по доставке готовой продукции. Так, готовую продукцию Конкорд привозят в специальных боксах, что обеспечивает сохранность упаковки.

Конечно, коллеги, наши пищеблоки еще не оборудованы современным технологическим оборудованием, и при подогреве происходит частичная потеря вкусовых качеств. В связи с этим есть нерешенные проблемы с исполнителями гос.контракта:

- в отделениях не хватает посуды. Поставки посуды пошли только в январе 2014 г. А заявки были сделаны в конце прошлого учебного года.

- не завезены ложки столовые и чайные, вилки, щупы для измерения температуры готовых блюд

- не хватает подносов

- на пищеблоках до сих пор пользуются кастрюлями из алюминия. За что получаем замечания при каждой проверки Роспотребнадзора.

- необходимо обновить разделочные доски

- не хватает выделяемых моющих средств

- необходимо обновлять технологическое оборудование, которое работает с момента ввода в эксплуатацию зданий.

Мы понимаем, что объем работы в этом направлении огромен. Но хотелось бы знать хотя бы историю наших заявок. А то складывается впечатление, что мы обращаемся в пустоту.

Так, например, администрация школьного отделения № 3 неоднократно обращалась по поводу замены линии раздачи, которой, можно сказать, нет вообще. В школьном отделении № 1 необходимо установить зонт – пароуловитель над посудомоечной машиной, заменить саму машину, не хватает тестомешалок в садах.

Нарекания и на ремонтные бригады. Долго приходится ждать устранения поломок. Были случаи отказа в ремонте из-за того, что рабочие не получают заработную плату. Заработная плата – дело руководителей организации и прокуратуры, а не школ. Дети не должны страдать из-за недоразумений подобного рода.

В дошкольных учреждениях существует и не решается, не смотря на обращения, проблема поставки картофеля. Картофель идет не чищенный. При его чистке, естественно, образуются отходы. Вес отходов превышает все допустимые нормы, что говорит о качестве продукта. Соответственно нарушается выход готовых блюд из картофеля.

Просьба, даже требование, к ОКШП – утвердить и довести до сведения нормы отходов согласно сезона и привозить картофель с учетом этих норм (соответствующее письмо уже было направлено на имя Управляющего в конце октября 2013 г.).

Несмотря на озвученные проблемы, в целом с сотрудниками ОКШП сложились неплохие деловые отношения. Калькуляторы, бухгалтеры, региональные менеджеры – вот сотрудники, с которыми общаемся практически ежедневно. Надеюсь, что наши обращения не будут оставлены без внимания.

Главными задачами диспетчеров питания и на этот учебный и на всё время работы являются:

1. Постоянное совершенствование организации питания детей.
2. Совместно с классными руководителями, специалистами по воспитательной работе проведение постоянной просветительской работы по вопросам здорового питания детей и подростков среди учащихся и их родителей (законных представителей).
3. Неослабевающий контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, качеством поставляемой продукции, качеством и полновесностью порций готовой продукции.
4. Привитие культуры поведения в столовой.»

### **Задачи поставленные перед ответственными за организацию питания одобрены комиссией .**

**2. Слушали:** Юдину Ольгу Владимировну ,руководителя школьного направления , ГУП г.Москвы « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО, которая изложила предложения по поставленным проблемам и ознакомила с планами ГУП г.Москвы « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО, в частности:

- на базу ГУП г.Москвы « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО поступила посуда и столовые приборы, которая будет до конца января 2014 года передана в учреждения, в частности ГБОУ СОШ № 1413;
- имеются сложности с поставкой посудомоечных машин в ШОН№1,ШОН№2 , которые требуют особого решения , предложено направить заявки на приобретение посудомоечных машин Генеральному директору ГУП г.Москвы « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО;
- заключен договор на 2014год со службой технической поддержки, с учетом замечаний ОО ;
- вопросы по организации питания ДО можно адресовать руководителю дошкольного отделения ГУП г.Москвы « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО по организации питания Шишигину Олегу Валерьевичу 8-499-343-94-31, главному технологу ГУП г.Москвы « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО по всем вопросам продукции и организации питания Лебедевой Елене Борисовне 8-926-117-08-10;
- калибровка фруктов проводится, но большие объемы не позволяют провести ее более тщательно.

**Бонами Д.М.** в соответствии с нормативными документами указал на необходимость тщательного отбора фруктов на доставку, учитывая зрелость и калибровку, при обнаружении нарушений поставки фруктов пользоваться возможностью возврата продукции на основании акта решения комиссии ШО или ДО .

**3.Слушали: Щербакову Наталью Ивановну**, врача ГБУЗ «ДГП № 125 ДЗМ», которая на основании санитарно – гигиенических норм и правил провела анализ организации питания ГБОУ СОШ № 1413. Пояснила , что отсутствие вспышек кишечных заболеваний говорят о слаженной работе медиков и заведующих производства ГБОУ СОШ №1413. Указала , что отсутствуют нормативные акты по обработке продукции ООО «Конкорд», что вызывает трудности и опасения. Отсутствуют температурные щупы для приготовления блюд, что приводит к нарушению температурного режима. Отметила , что имеется ряд блюд, которые неохотно едят или категорически отказываются есть дети, среди них: суп шпинатный, мюсли, салат из картофеля с сельдью .

**4.Слушали:** члена комиссии по организации питания ШО№1 **Крюзбан Елену Николаевну** , которая предложила, по поводу внесения изменений в меню в ШО и ДО , попробовать обратиться к индивидуальным разработчикам через сайт Детнадзор.ру и утвердить его в соответствии с регламентом.

Указала , что родителям необходимо, чтобы выполнялось:

1. соблюдение санитарных норм ;
2. отсутствие белков растительного происхождения, чтобы пища была безопасной;
3. соответствие посудомоечной машины современным техническим требованиям.

руководитель ШО №2 **Фомина М.Е.** отметила отсутствие в буфете полезных, здоровых продуктов .

**Юдина О.В.** ,руководитель школьного направления , ГУП г.Москвы « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО , заверила в успешности решения данного вопроса и обещала , что в конце февраля 2014 года в ШО ГБОУ СОШ №1413 будет произведена поставка модернизированных буфетов, которые позволят изменить ассортимент буфетной продукции .

**Комиссия поддержала требования родительской общественности.**

**Слушали:**

**Чжан Светлану Николаевну** руководителя ДОН<sup>№2</sup>, которая сообщила что ДО получают свежие продукты, но картофель низкого качества, по качеству продукции ведется работа с комбинатом питания, часто выходит из строя технологическое оборудование, постоянно меняются производственные бригады.

**Кулабухову Людмилу Игнатьевну**, диспетчера по питанию ШО № 2 .Она отметила тесные отношения с кураторами комбината питания и важность обсуждаемых вопросов. Интересовалась можно ли готовить запеканку в ШО, а не получать очень сладкую ООО «Конкорд» .

**Юдина С.В.** подтвердила, что готовить можно в школьной столовой, что не является заменой блюда по основному меню .

**6.Слушали: директора ГБОУ СОШ № 1413 Бонами Д.М.**

**Директором образовательного комплекса Бонами Д.М. поставлены основные задачи перед ответственными лицами ГБОУ СОШ № 1413 и общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся и воспитанников:**

- **обеспечить учащимся полноценное горячее питание;**
  - **следить за калорийностью и сбалансированностью питания, включая буфетную продукцию;**
  - **прививать учащимся и воспитанникам навыки здорового образа жизни;**
  - **развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;**
  - **формировать культуру питания и навыки самообслуживания.**
- заведующим производством отслеживать работоспособность вентиляционного оборудования,
- строго следить за санитарным состоянием пола. Во избежание травм;
- в целях соблюдения санитарных норм дежурному учителю, диспетчеру по питанию отслеживать употребление учащимися буфетной продукции в обеденном зале столовой, организовывать работу буфета только во внеурочное время и на переменах с учетом начала урока;
- учащимся и воспитанникам категорически запретить уборку не своей использованной посуды и протирание столов;
- проводить регулярные проверки комиссиями по контролю за организацией и качеством питания , с привлечением членов ОПС при наличии спецодежды и медицинских документов;

- диспетчерам по питанию объявить слова благодарности за контроль и организацию питания, своевременное предоставление отчетной документации и видеофиксации .

**Постановили: согласовать**

**основные задачи перед ответственными лицами ГБОУ СОШ № 1413 и общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся и воспитанников:**

- **обеспечить учащимся полноценное горячее питание;**
- **следить за калорийностью и сбалансированностью питания, включая буфетную продукцию;**
- **прививать учащимся и воспитанникам навыки здорового образа жизни;**
- **развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;**
- **формировать культуру питания и навыки самообслуживания.**

- заведующим производством отслеживать работоспособность вентиляционного оборудования,

- строго следить за санитарным состоянием пола. Во избежание травм;

- запретить вынос продуктов из обеденного зала столовой, организовывать работу буфета только во внеурочное время и на переменах с учетом начала урока;

- учащимся и воспитанникам категорически запретить уборку не своей использованной посуды и протирание столов;

- проводить регулярные проверки комиссиями по контролю за организацией и качеством питания , привлечением членов ОПС при наличии спецодежды и медицинских документов;

- диспетчерам по питанию объявить слова благодарности за контроль и организацию питания, своевременное предоставление отчетной документации и видеофиксации .

**Решения приняты единогласно.**

Председатель ОПС ГБОУ СОШ № 1413

Е.Е. Тестова

Секретарь ОПС ГБОУ СОШ № 1413

М.Е. Фомина