

ПРОТОКОЛ
заседания Совета по питанию № 3 от 21.11.2025

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Бугреева С.А., старший воспитатель
Алиева Л.В. – повар;
Елисеенкова Е.В. - кладовщик
Баранова Е.А. - кладовщик
Иванова Л.А., - повар

ПРИГЛАШЕННЫЕ :

Смирнова И.В. заведующий
Володина Е.С. – заведующий хозяйством

ОТСУТСТВОВАЛИ: нет

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Подготовка к переходу с 01.01.2026 на новое меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 49 в возрасте от 1,5 до 3 лет с 12 часовым пребыванием и меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 49 в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием.

2. Проведение корректировки дней в примерном циклическом меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений в возрасте от 1,5 до 3 лет с 12 часовым пребыванием и в примерном циклическом меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием, разработанным Управлением социального питания в соответствии с графиком заказа и поставки продуктов с базы и необходимостью соблюдения сроков реализации скоропортящейся продукции в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

3. Проведение анализа необходимого количества кухонной посуды для соблюдения принципа разделного приготовления блюд для детского сада и яслей, анализ необходимого теплового оборудования для приготовления разных типов блюд, анализ необходимости приобретения дополнительного оборудования.

4. Проведение корректировки технологических карт к новому меню в соответствии с имеющимся в ГБДОУ детском саду № 49 тепловым оборудованием для приготовления разных типов блюд.

5. Организация контроля за организацией питания, работой пищеблока и персонала групп; контроля за ведением документации по организации питания и контроля за проведением режимных моментов связанных с питанием воспитанников.

СЛУШАЛИ:

1. По первому вопросу слушали заведующего Смирнову И.В. Она рассказала о переходе с 01.01.2026 года на новое меню рационов горячего питания для организации

питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 49 в возрасте от 1,5 до 3 лет с 12 часовым пребыванием и меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 49 в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием, которое было разработано в соответствии с примерным циклическим меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений в возрасте от 1,5 до 3 лет с 12 часовым пребыванием и примерным циклическим меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием, разработанным Управлением социальным питанием.

2. По второму вопросу выступили кладовщики Баранова Е.В. (2-й корпус) и Елисеенкова Е.В. (1-й корпус). Они рассказали о том, что в соответствии с графиком заказа и поставки продуктов с базы для соблюдения сроков реализации скоропортящейся продукции в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», в примерном десятидневном меню необходимо будет провести корректировку дней в меню.

3. По третьему вопросу выступила Володина Е.С. – заведующий хозяйством. Она рассказала о том, что необходимо провести анализ наличия необходимого количества кухонной посуды для соблюдения принципа раздельного приготовления блюд для детского сада и яслей (второй корпус), и анализ необходимого теплового оборудования для приготовления разных типов блюд, а также анализ необходимости приобретения дополнительного оборудования на пищеблоки обоих корпусов ДОУ.

4. По четвертому вопросу выступила заведующая Смирнова И.В. Она рассказала о том, что необходимо провести корректировка технологических карт к новому меню в соответствии с имеющимся в ГБДОУ детском саду № 49 тепловым оборудованием для приготовления разных типов блюд отдельно для 1-ого и 2-ого корпуса.

5. Члены совета по питанию определили необходимость контроля за организацией питания, работой пищеблока и персонала групп; контроля за ведением документации по организации питания и контроля за проведением режимных моментов связанных с питанием воспитанников.

РЕШИЛИ:

1. Организовать работу по с 01.01.2026 года питание воспитанников в соответствии с новым меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 49 в возрасте от 1,5 до 3 лет с 12 часовым пребыванием и меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 49 в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием, которое было разработано в соответствии с примерным циклическим меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений в возрасте от 1,5 до 3 лет с 12 часовым пребыванием и примерным циклическим меню рационов горячего питания для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием, разработанным Управлением социальным питанием.

2. В соответствии с графиком заказа и поставки продуктов с базы для соблюдения сроков реализации скоропортящейся продукции в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», поручить кладовщикам Барановой Е.В. (2-й корпус) и Елисеенковой Е.В. (1-й корпус), провести корректировку дней в новом меню.

3. Провести анализ наличия необходимого количества кухонной посуды для соблюдения принципа раздельного приготовления блюд для детского сада и яслей (второй корпус), и анализ необходимого теплового оборудования для приготовления разных типов блюд, а также анализ необходимости приобретения дополнительного оборудования на пищеблоки обоих корпусов ДОУ (ответственные – повара, заведующий хозяйством).

4. Провести корректировку технологических карт к новому меню в соответствии с имеющимся в ГБДОУ детском саду № 49 тепловым оборудованием для приготовления разных типов блюд отдельно для 1-ого и 2-ого корпуса (ответственные – кладовщики, повара).

5. Вести постоянный контроль за организацией питания, работой пищеблока и персонала групп; контроля за ведением документации по организации питания и контроля за проведением режимных моментов связанных с питанием воспитанников.

ГОЛОСОВАЛИ:

ЗА: 7 чел.

ПРОТИВ: 0 чел.

ВОЗДЕРЖАЛИСЬ: 0 чел.

Председатель:  (Бугреева С.А.)
Секретарь:  (Елисеенкова Е.В.)