

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8

Протокол № 3
заседания Комиссии по осуществлению контроля за качеством питания
обучающихся в школьной столовой

от 17.11.2023 г.

Присутствовали – 7 человек

Отсутствующих – нет

Приглашенные – зав.производством, медработник

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала.
3. Проверка организации питания.

По первому вопросу слушали медицинскую сестру – Степанову В.Н., которая пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За сентябрь натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

По первому вопросу решили: следуя плану работы Комиссии по питанию, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Комиссии. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу слушали члена Совета по питанию – Гогидзе В.В. Она пояснила присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечных ванн и других помещений столовой установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации,

температурный режим, технология приготовления пищи;

- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракеражготовой продукции»;
- уборка столового зала осуществляется регулярно (после каждого приема пищи);
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

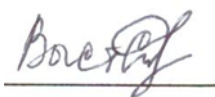
Санитарно-гигиенические нормативы в столовой МОУ СОШ № 8 соблюдаются.

По второму вопросу решили: членам Комиссии по питанию продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, контрольного взвешивания блюд.

По третьему вопросу слушали председателя Комиссии Маркееву М.А., которая ознакомила с итогами контроля организации питания. Меню соответствует 10- дневному перспективному меню, меню на 17 ноября вывешено в зале, запрещенные продукты отсутствуют, бракераж ведется. Имеется график уборки обеденного зала, уборка после каждого приема пищи. Замечания: необоснованно убран из салат из белокачанной капусты, несвоевременно пополняются емкости с жидким мылом, классные руководители не контролируют соблюдение гигиеническим норм, не все учащиеся моют или обрабатывают руки).

По третьему вопросу решили: зав.производством неукоснительно выполнять перспективное меню, о всех изменениях заблаговременно уведомлять директора школы/ членов бракеражной комиссии.

Секретарь



С.Д.Выстороп