

## **Протокол №3 Заседания совета по питанию**

От 08.11.2023года

Присутствовали – 8 человек

Приглашенные: Тугова Н.А., Ускова Е.А., Попова Г.И., представители  
родительской общественности

### **Повестка дня:**

1. Организация питания обучающихся школы.
2. Контроль за качеством заполнения документации.
3. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.
4. Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
5. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.
6. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

По первому вопросу слушали директора школы Чиркову М.Ю., которая отметила, что рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. В соответствии с данным положением в столовой МБОУ СОШ № 22 организовано горячее питание.

Имеются графики питания учащихся, график проветривания, график смены кипяченной воды, ежедневное меню, которое выкладывается на школьном сайте, в сетевом городе, с фотом завтраков, на информационном стенде.

Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется бракеражной комиссией школы. Комиссия следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, за ассортиментом и составом блюд. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб СанПиН. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет зав. производством и ведет учет необходимой документации:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Администрацией школы большое внимание уделяется контролю за гигиеническим состоянием пищеблока.

Комиссия проверила качество заполнения документации. Все журналы ведутся и заполняются в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Мониторинг по отслеживанию охвата учащихся горячим питанием проводится ежемесячно ответственным за питание.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе осуществляется при наличии документов, подтверждающих из качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранится до окончания реализации продукта.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовления пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, стерильными (прокипяченными ложками), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Банки помещаются в специальный холодильник.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с сопроводительными документами. Продукты длительного хранения находятся в специально отведенном месте, в соответствии с условиями хранения. На складе имеются психрометры, термометры, все холодильники обеспечены термометрами, бактерицидные лампы.

При дегустации блюд (каша пшенная, какао) было отмечено комиссией, что вкусовые качества хорошие, каша вкусно приготовлена, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей. Столы чисто вытерты, имеются специальные принадлежности для мытья посуды, столов, тарелки чистые, без сколов. В наличии имеются чистящие и моющиеся средства в необходимом количестве.

Для соблюдения правил личной гигиены перед приемом пищи перед столовой имеются раковины с подводкой теплой воды, мыло, антисептики, электросушилки для рук.

Председатель

*Вашова*

*Вашова О.Н.*

Секретарь

*Крунова*

*Крунова Е.Н.*

*Кислова*

*Кислова Т.С.*

*Б*

*Ускова Е.А.*