

ПРОТОКОЛ № 1

заседания комиссии по контролю организации
и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургская школа №7»

от 31.08.2021г.

Присутствовало: 4 членов комиссии.

Председатель комиссии:	Ветошкина Т.В.	• Зам.директора поУВР
Члены комиссии:	Арапова И.В.	• Учитель.председатель первичной профсоюзной организации
	Чиканцева С.С.	• Учитель
	Красько Ю.Н.	• Председатель совета родителей

Повестка дня:

- Утвердить комиссию по организации и контролю качества питания,
- Утвердить комиссию по брокеражу готовой продукции
- Отчет по организации питания по подготовке к началу 2021-2022 учебного года.
- Планирование проверки организации и качества питания обучающихся

Слушали:

Ветошкину Т.В.

1.о результатах подготовки к работе комиссий в 2021-2022 уч.году,

2.предложения по Плану работы комиссии по организации и контролю качества питания обучающихся.

Решили:

- Работу по подготовке к новому 2021-2022 учебному году считать удовлетворительной.
- Утвердить План работы комиссии по организации и контролю качества питания
- Утвердили:

Комиссию по организации и контролю качества питания обучающихся.

Председатель комиссии:	Ветошкина Т.В.	• Зам.директора поУВР
Члены комиссии:	Арапова И.В.	• Учитель.председатель первичной профсоюзной организации
	Чиканцева С.С.	• Учитель
	Красько Ю.Н.	Председатель совета родителей
	Дятель М.М.	Медицинская сестра

Комиссию по бракеражу готовой продукции

Председатель комиссии по брокеражу:	Хлыстова Е.Н.	• Социальный педагог
Члены комиссии:	Романова Е.В.	• Учитель
	Лебедева И.А.	• Учитель
	Снигирева Н.С.	• Зав.производством

А К Т № 1

проверки организации и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»

от 16.09.2021г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:	Ветошкина Т.В	–	Заместитель директора по УВР
Члены комиссии:	Арапова И.В.	–	Учитель, председатель профкома
	Чиканцева С.С.	–	Учитель
	Красько Ю.Н	–	Председатель совета родителей
	Дятель М.М.	–	Медицинская сестра

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- двухнедельное меню;
- соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню
- целевого использования продуктов питания и готовой продукции
- состояние обеденного зала;
- соблюдение личной гигиены работников пищеблока;
- качество пищи, температурный режим; ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, сборники рецептов, технологические карты).

В результате проверки установлено:

- двухнедельное меню составлено в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, повторяемость блюд отсутствует;
- рацион питания обучающихся соответствует примерному 2-х недельному меню;
- полученные продукты питания, а также готовая продукция, производимая работниками школьной столовой используется в соответствии с предварительным заказом для обеспечения питания школьников;
- состояние обеденного зала удовлетворительное, обработка обеденных зон производится после каждого приема пищи, уборка производится после каждой смены (2 раза в день) и по мере необходимости, посторонние запахи в помещении отсутствуют;
- перед входом в столовую находится зона для мытья рук, жидкое мыло и бумажные полотенца в наличии имеются;
- личная гигиена работниками пищеблока соблюдается (спецодежда, перчатки...)
- вкусовые качества блюд хорошие, органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам .
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – соответствует нормативной.

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)...сертификаты качества **в наличии**
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции...**ведется в соответствии с требованиями;**
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов **ведется;**
- журнал витаминизации готовых блюд **ведется;**
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания **ведется;**
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования **ведется;**
- примерное 2-недельное меню **имеется;**
- сборники рецептов, технологические и карты) **имеются**

Председатель комиссии
по бракеражу:

Хлыстова Е.Н.

Члены комиссии:

Романова Е.В.

Лебедева И.А.

Снигирева Н.С.

Handwritten signatures of the commission members over horizontal lines. The signatures are in blue ink and correspond to the names listed to the left: Elystova E.N., Romanova E.V., Lebedeva I.A., and Snigireva N.S.