

ПРОТОКОЛ № 2

заседания комиссии по контролю организации
и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургская школы № 7»

от 07.09.2021г.

Присутствовало: 4 членов комиссии.

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

Повестка дня:

- работа бракеражной комиссии по организации питания с ООО «ОЛЕС» в начале 2021-2022 учебного года. Согласование и утверждение 2-х недельного меню
- Планирование проверки организации и качества питания обучающихся
- Изучение нормативно-правовых актов и других документов регламентирующих организацию питания

Слушали:

- о решении работы по организации питания 2021-2022 уч.года,
- предложения по проведению проверки организации и качества питания обучающихся, согласно Плану работы комиссии.

Решили:






Заседание совета по питанию проводить 1раз в четверть. Вопросы контроля в промежутках между заседаниями совета по питанию оформлять в виде актов 1раз в месяц, в случае необходимости принятия срочных мер по итогам проверки проводить внеплановые заседания.

МР по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19(В период распространения новой коронавирусной инфекции следует уделить повышенное внимание соблюдения санитарно – эпидемиологических норм на пищеблоке. Осуществлять ежедневный контроль за их соблюдением (своевременная замена масок, перчаток, дезинфекция проветривание, контроль за здоровьем работников пищеблока)

Провести проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам: Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг .Соблюдение сроков их выполнения. Осуществлять контроль выхода готовых блюд. Проверять соответствие объема порций готовых блюд

- двухнедельное меню;
- соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню
- целевого использования продуктов питания и готовой продукции
- соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи;
- соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню;
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- 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 рецептур, технологические карты).

Председатель комиссии:	Ветошкина Т.В.	
Члены комиссии:	Арапова И.В.	
	Чиканцева С.С.	
	Касько Ю.Н.	
	Дятель М.М.	

А К Т № 2

проверки организации и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»

от 25.09.2021г.

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

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;
 - кулер для воды обрабатывается каждые семь дней (дезинфекция проводится согласно СанПиНу один раз в месяц)
 - 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 рецептур, технологические и карты) **имеются**

Председатель комиссии
по бракеражу:

Хлытова Е.Н.



Члены комиссии:

Романова Е.В.



Лебедева И.А.



Снигирева Н.С.