

ПРОТОКОЛ № 3

заседания комиссии по контролю организации
и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургская школы № 7»

от 11.10.2021г.

Присутствовало: 5 членов комиссии.

| | | |
|------------------------|----------------|--|
| Председатель комиссии: | Ветошкина Т.В. | • Заместитель директора по УВР |
| 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 |

Повестка дня:

- Планирование проверки качества питания и соблюдения условий хранения продукции.

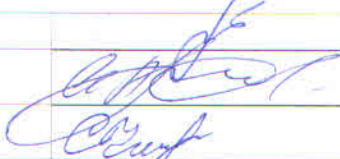



Слушали:

- Объяснительная по поводу некачественного оказания услуги питания (творожная запеканка)
- предложение по проведению внеплановой проверки организации и качества питания обучающихся, согласно Плану работы комиссии.

Решили:

Провести проверку условий работы школьной столовой 12 октября 2020г. по следующим вопросам:

- соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи;
- соблюдение питьевого режима;
- санитарное состояние обеденного зала;
- целевого использования продуктов питания и готовой продукции
- соответствие рациона питания обучающихся утвержденному меню;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- отбор и условия хранения суточных проб готовой продукции;
- соблюдения правил обработки хлебного шкафа;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);
- 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).

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

А К Т № 3

проверки организации и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургская школы № 7»

от 13.10.2021г.

Комиссия в составе:

| | | | |
|------------------------|----------------|---|--|
| Председатель комиссии: | Ветошкина Т.В. | – | Заместитель директора по УВР |
| 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 |

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
- 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 рецептов, технологические карты).

В результате проверки установлено:

- посадка детей в столовой согласно методическим рекомендациям Роспотребнадзора
- 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;
- перед входом в столовую находится зона для мытья рук, жидкое мыло и бумажные полотенца в наличии имеются;
- Взвешивание контрольных порций по варианту питания «обед 1-4 классы»:
 - 1) Рассольник Ленинградский со сметаной– 759/31г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
 - 2) Бигус с филе курицы – 600г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
 - 3) Хлеб ржаной – 170г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;

4) Напиток из смородины– 605г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции

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 по варианту питания «обед 1-4 классы»:
Итого стоимость обеда 1-4 классов – 80,23р – соответствует нормативной.
- % охвата обучающихся питанием – 97%;
- 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 Хлыстова Е.Н.
по бракеражу:

Члены комиссии: Романова Е.В.
Лебедева И.А.
Снегирева Н.С.

