

## ПРОТОКОЛ № 4

заседания комиссии по контролю организации  
и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургской школы № 7»

от 15.11.2021г.

Присутствовало: 4 членов комиссии.

Председатель комиссии:	Ветошкина Т.В.	• Заместитель директора по УВР
Члены комиссии:	Арапова И.В.	• Учитель. представитель первичной профсоюзной организации
	Чиканцева С.С.	• Учитель
	Красько Ю.Н.	• Председатель совета родителей
	Дятель М.М.	• Медицинская сестра

Повестка дня:

- Планирование проверки организации и качества питания обучающихся






Слушали:

- предложения по проведению проверки организации и качества питания обучающихся, согласно Плану работы комиссии.

Решили:

Провести проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам

- 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;
- 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).
- уборка помещений после замены труб горячего и холодного водоснабжения

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

## А К Т № 4

### проверки организации и качества питания обучающихся

ГБОУ СО «Екатеринбургская школы № 7»

от 19.11.2021г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:	Ветошкина Т.В.	–	Зам. директора по УВР
Члены комиссии:	Арапова И.В.	–	Учитель.представитель 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 рецептур, 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;
- перед входом в столовую находится зона для мытья рук, жидкое мыло и бумажные полотенца в наличии имеются;
- Генеральные уборки цехов пищеблока проводятся согласно графику уборки помещений
- 
- Взвешивание контрольных порций по варианту питания «завтрак 1-4 классы»:
  - 1) Каша молочная рисовая с маслом– 602/31г 3 порции– **соответствие норме выхода готовой продукции;**

- 2) Сыр порционно-61г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
- 3) Хлеб пшеничный – 93г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
- 4) Кофейный напиток – 603г 3 порции– соответствие норме выхода готовой продукции;
- 5) Фрукт -615г-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 «Завтрак 1-4 классы»:

Итого стоимость завтрака 1-4 классов – 70,96р – соответствует нормативной.

- % охвата обучающихся питанием – 95%;
- 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 Хлыстова Е.Н.  
по бракеражу:

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

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_